VELKÁ KNIHA O DOMÁCÍ VÝROBĚ LIHOVÝCH NÁPOJŮ obsahuje 600 receptur na lihové maceráty, likéry, vína, piva a medoviny, které lze snadno vyrobit domácím způsobem. Jedná se o nápoje nejenom s léčivými účinky ale také s vybranou chutí lahodící jazyku i útrobám. Tento receptář obsahuje jen zlomek obrovského množství tradičních receptur typických jak pro polská šlechtická sídla, tak pro vesnické fary nebo měšťanské domy. Odtud se móda zušlechťování pálenek ovocem a bylinami rozšířila do sousedních zemí, kde přetrvala – obdobně jako v Polsku – do dnešních dnů.
Ozdravující síla zakletá v rostlinách je odedávna využívána k přípravě truňku skvělé chuti a libé vůně, jehož vychutnávání je přímo slastné, zvláště za podzimních a zimních večerů. Pokud ovšem zachováme střídmost…


ISBN 80-86681-71-8
9 788086 681719

cena 299 Kč

VELKÁ KNIHA o domácí výrobě lihových nápojů

Andrzej Sarwa

VELKÁ KNIHA O DOMÁCÍ VÝROBĚ LIHOVÝCH NÁPOJŮ

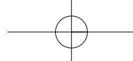
likéry, vína, piva, medoviny z léčivých rostlin, ovoce a zeleniny

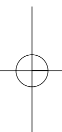


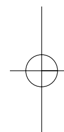


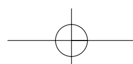
GEN spol. s r. o.

VELKÁ KNIHA O DOMÁCÍ VÝROBĚ LIHOVÝCH NÁPOJŮ









VELKÁ KNIHA O DOMÁCÍ VÝROBĚ LIHOVÝCH NÁPOJŮ

likéry, vína, piva, medoviny
z léčivých rostlin, ovoce a zeleniny

Andrzej Sarwa
VELKÁ KNIHA
O DOMÁCÍ VÝROBĚ LIHOVÝCH NÁPOJŮ

vydalo nakladatelství GEN, spol. s r.o.
Ing. Pavel Pirkl
roku 2007 jako svou 71. publikaci
první vydání
334 stran

Grafická úprava a sazba František Bałon 2005

Z polského originálu „Wielka księga nalewek“ přeložil Jiří Maršík

Vytiskla tiskárna IRBIS POLYGRAF

nakladatelství GEN, spol. s r. o.
463 11 Liberec 30, Donska 959
www.gen-knihy.cz

ISBN 80-86681-71-8

ÚVODNÍ SLOVO AUTORA

Už starověcí obyvatelé tzv. úrodného půlměsíce, čili Egypťané, Mezopotámci a Syřané se naučili pěstovat a produkovat víno a díky jim a jejich umění to také dokázali i příslušníci dalších národů. Pivo vynalezli Němci – Germánci. Medoviny a produkty z medu – to patří Slovanům, Galům a lidu baltickému... Ale kdo opravdu kdy a kde vytvořil poprvé alkoholický nápoj, asi navždy zůstane tajemstvím. Můžeme možná připustit, že k tomu došlo náhodou a možná i najednou v mnoha částech naší zeměkoule.

Starověké národy znaly výlučně nízkoprocentní alkoholické nápoje (vína, piva, medoviny). Jako první destilaci alkoholu z vína provedli egyptští mniši a to nejpravděpodobněji v 5. století před naším letopočtem. O sto let později destilace už nebyla cizí Řekům a následně také Římanům. Bohužel jako i řada jiných věcí ve starověku, s pádem a úpadkem císařství a obsazením těchto území barbarskými kmeny upadlo toto v zapomnění.

Ke znovuobjevení došlo v 8. století našeho letopočtu a to zásluhou arabských alchymistů. Výsledný produkt se již nazýval alkoholem, kdežto obyvatelé křesťanské Evropy jej nazývali – voda života (aquavital – z toho potom vznikl i staropolský název okowita).

Proces výroby alkoholu byl obestřen řadou tajemství a Arabové měli monopol na výrobu této nezvykle cenné tekutiny, na bázi které rovněž vyráběli léky. Ztratili však svoji výjimečnost, když v roce 1296 Arnold de Villenueva, španěl-

ský alchymista a profesor francouzské univerzity v Montpellier, poprvé popsal způsob „pálení vína“ – jak byl tento proces nazýván.

A potom? Potom již přestal být alkohol výlučně lékem a stal se rovněž i pochutinou k užívání.

Ve 13. století Irové začali pálit whisky z ječmene. Zakrátko šli v jejich stopách i Skotové.

XV/XVI století objevuje armagnac a rum. Ve XII. století se pije první koňak. Rovněž kořalka čili vodka se objevuje v Polsku a celé Evropě a to již před rokem 1550. Kořalka jinak zvaná okowita je pálená z obilí. V Polsku je obilí nadbytek a navíc dokáže obilím zaplavovat i západní Evropu. K tomu můžeme přiřadit ještě obilnici Evropy – Ukrajinu.Takže je z čeho pálit, a pálí se ve velkém množství. Tato pálenka má ale jednu velmi zásadní vadu – má špatnou chuť. Protože dříve nebyla známa takzvaná opakovaná destilace lihu – rektifikace, bylo pití „čistých vodek“ z důvodů tzv. „přiboudlinové chutě“ nemožné. Aby se chuť vylepšila, byla vyzkoušena celá řada různých způsobů. Prvním, poměrně úspěšným, bylo „ležákování“ vodky. Zabíralo ale hodně času a tak se hledalo, jak chuť spravit lépe a rychleji. Tak se také pomalu došlo k tomu, že se začal líh nebo vodka obohacovat různými chutěmi a vůněmi ovoce, plodů, bylin, medu, kořenů atd. Není potřeba dodávat, že to přineslo vynikající efekt! Ne pouze pro vynikající chuť a vůni, ale i pro léčivé účinky, které dodaly různé přídavky do lihu. I jedna nebo dvě malé sklenky po obědě nebo před večeří, to byla nejenom rozkoš v ústech na patře, ale zároveň něco, co jako lék povzbuzovalo organismus.

A časem se objevily – tisíce!!! – originálních předpisů na různé likéry a také pro polské obyvatelstvo typické „nalewki“, které se liší od likérů – jednoduše řečeno – obsahem alkoholu a cukru. Jejich výroba byla v podstatě jednoduchá a při základních znalostech bylo možné je vyrábět v domácích pod-

mínkách nejen podle zavedených předpisů, ale i podle vlastní fantazie. Brzy se staly typické nejen pro polské šlechtické dvory, vesnické fary nebo měšťanské salony. Módní vlna nalewek přišla potom i do německy mluvících zemí i do Skandinávie. Škoda, že obecný život a hledání nových kulinářských požitků v posledních letech ustoupilo na úkor kupování hotových produktů v obchodech i v supermarketech a pomalu vytlačuje z našich domovů výrobu vlastních likérů nabídkou různých truňků v pěkných lahvích oblepených více či méně vkusnými etiketami.

V této knize, kterou držíš v ruce, se vážený čtenáři dočteš o různých alkoholických nápojích, díky kterým můžeš prožít i chvíle příjemné a v mnoha případech i pocítit účinky léčivé. Pokud jsme již hovořili o nalevkách a likérech, tak vzpomeňme nyní na vína, medoviny a piva. Krátce a jednoduše; víno – to je fermentovaná šťáva z hroznového vína.

Pouze takovému nápoji přísluší název: víno. Alkoholické nápoje z ovocných šťáv (časem i jiných např. břízové, palmové, javorové ...), které se rovněž nazývají víny, ve skutečnosti víny nejsou. Medovina je v podstatě zfermentovaný med rozředěný vodou. A pivo? To je zfermentovaný ječmenový slad (někdy i části jiných rostlin) doupravený dodaným chmelem a někdy i jinými kořenícími přísadami.

Tato knížka obsahuje rozmanité receptury domácích likérů, vín, medovin, piv a kořalek. Některé z nich mají navíc i léčivé účinky, ale zároveň musí být i příjemné k pití. Ale ještě než přejdeme konečně k věci.....

PÁR UŽITEČNÝCH RAD A POZNÁMEK OD NAKLADATELE

Některé výrazy nebo pojmy překladatel ponechal ve stejném znění jako v polském originále (např. soli – dalo by se nahradit výrazem látky), stejně tak bylo ponecháno i váhové označení dkg (1dkg–10g).

V uvedených receptůrách je použit líh – podle našich informací lze tento koupit bez problémů v lékárnách s příslušným naředěním.

Na základě osobní konzultace s autorem lze líh úspěšně nahradit čistou vodkou (bez příchuti). Přesto, že se v těchto receptech nejedná o pálení lihovin, dovolujeme si upozornit na zákon č. 61 ze dne 6. března roku 1997 Sb. (zákon o lihu).

DROŽDÍ NEBO KVASINKY

Je pravda, že už naše babičky připravovaly dobrá vína bez jakéhokoliv použití ušlechtilých vinných kvasinek, nanejvýš přidávaly obyčejné pekařské droždí. V této publikaci, při striktním dodržení překladu najdete v receptech název "droždí", které však lze úspěšně nahradit právě kvasinkami, které lze zakoupit v našich obchodech. Běžně prodávané, ušlechtilé druhy vinných kvasinek se totiž získávají výběrem a rozmnožením jen vynikajících, osvědčených kultur z vinařských oblastí.

V obchodech kupujte kvasinky vždy mladší dvou měsíců. Ušlechtilé kvasinky usměrňují (v mezích svých možností) chuť a vůni hotového vína, způsobují zvýšení jeho jakosti (hlavně jablečného a rybízového), pro zkvašení je možno použít více cukru a přitom dosáhnout rychlejšího vyčištění.

Čisté kvasinky jsou v mnoha druzích a mají specifické vlastnosti. Do obchodu přicházejí ušlechtilé druhy vinných kvasinek v suchém stavu (sáčky) nebo ve formě tekuté (lahvičky o obsahu 10 ml.). Ještě před několika lety prodávali prodejci i ucelenou řadu sušených kvasinek – Bordeaux, Burgundské, Madeira, Malaga, Derlopéna, Sherry, Steinberské, Tokajské. Poslední dobou je téměř vždy k dostání universální směsná sušená kultura vinných kvasinek pod obchodním názvem „Vínka“.

FERMENTACE – KVAŠENÍ

Domníváme se, že je vhodné zmínit se v krátkosti o procesu kvašení a hlavně o jeho třech fázích:

Již upravenou ovocnou šťávu (extrakt atd...) nalijeme do kvasných nádob. Mohou to být demižony, skleněné lahve většího obsahu nebo soudky. Vhodnější jsou nádoby s užším hrdlem, aby se daly dobře uzavřít kvasnou zátkou, které bývají z nejrůznějších materiálů. Kvasné nádoby důkladně propláchneme a případně i zasíříme. Ovocnou šťávu určenou pro kvašení naplníme do kvasných nádob přibližně do 3/4 objemu. Volný prostor je nutný, aby při bouřlivém kvašení šťáva nepřetékala. Hlavní vliv na kvašení má teplota. Optimální teplota při kvašení ovocných šťávje 15 až 20° C. Nejnižší teplota pro činnost kvasinek je 1° C. Vyšší teplota než 20° C způsobí příliš rychlé kvašení při kterém dochází ke snížení jakosti vína. Všeobecně se doporučuje, aby šťávy byly před kvašením dostatečně odkaleny. Zároveň není doporučováno kvasit v místnosti s přímým svitem slunce. Nejvhodnějším místem pro kvašení je teplejší sklep.

V průběhu kvašení můžeme rozlišit tři fáze:

1. fáze: počátek kvašení charakteristický pomalou intenzitou. Trvá většinou 1 – 5 dnů, do té doby než jsou patrné známky kvašení unikajícím oxidem uhličitým z kvasné látky.

2. fáze: nazývá se kvašením kterému říkáme bouřlivé. V této době je již dostatek kvasinek, teplota šťávy stoupá a oxid uhličitý prudce uniká kvasnou zátkou do ovzduší. Doba mů-

že být od několika dnů až po 2–5 týdnů. Výsledkem je šťáva s obsahem asi poloviny alkoholu s dostatkem cukru a oxidu uhličitého. Takto rozkvašené šťávě se říká “burčák”.

3. fáze: nazývá se dokvašením. V této době má šťáva stále více alkoholu a stále méně cukru. Toto období může trvat 3 až 4 týdny, ale také i několik měsíců, což je odvislé od původního obsahu cukru a z něho vyprodukovaného alkoholu, který inaktivuje kvasinky. Produkce oxidu uhličitého je stále menší a probublávání kvasnou zátkou je stále pomalejší. Zbytkový cukr ještě pomalu zakvašuje a vytvářejí se buketní látky. Na samém konci kvašení klesají kvasinky ke dnu. Z kalné ovocné látky se stává víno. V případě, že se bouřlivé kvašení předčasně zvolnilo nebo dokonce zastavilo, je nutné urychleně hledat příčinu a proto se proces kvašení musí neustále kontrolovat. Dokvašenou nebo téměř dokvašenou šťávu nenecháváme příliš dlouho ležet na kvasnicích. Víno by tak ztrácelo na jakosti a získávalo by nažádoucí vůně a příchutě po kvasnicích. Proto je nutné provést tzv. „první stáčení“.

MACERACE

tímto termínem rozumíme získávání účinných látek (v našem případě nápojů) z čerstvých nebo sušených rostlin dlouhodobým působením rozpouštědel za studena. Výroba nápojů teplou cestou je destilace.

Ratafia

Jemná lihovina připravovaná vyluhováním několika druhů ovoce ve vodce, někdy s přídavkem koření.

Cydr *(Cidre)*

Slabě alkoholicky zkvašená šťáva (zvláštní druh vína jablečného, hruškového, nebo jeřabinového).

SBÍRÁNÍ A SUŠENÍ LÉČIVÝCH ROSTLIN

V krátkosti se dotkneme sběru a sušení rostlin ze kterých je v této knize připravována většina nápojů. O léčivých rostlinách jsou dochovány písemnosti již někdy ze 4. století př. n. l. protože již tenkrát bylo známo, že v přírodě lze nalézt vše co dokáže navrátit zdraví, nebo jej alespoň v určité míře udržet. Pokud se chceme léčit nebo připravovat nápoje pomocí léčivých rostlin musíme je nejdříve nasbírat. V současné době se doporučuje vyhnout se sběru do určitého pásma u silničních komunikací, či poblíže jakýchkoliv zdrojů znečištění (továrny) atd.. Zároveň by nikdy nemělo dojít k úplnému vysbírání jednoho místa kde se rostlina vyskytuje.

Stejně tak je nutné připomenout, že bychom měli sbírat pouze rostliny, které opravdu dobře známe a tím se vyhnout možnosti záměny za rostliny jedovaté. Často se zaměňují podobně vyhlížející plody (borůvky – rulík) atd.. Vždy je nutné při případné otravě vyhledat nebo přivolat lékařskou pomoc.

U léčivých rostlin sbíráme květy, nať, listy, plody, kořeny, cibule i kůru. Sběr každé skupiny výše uvedené má svá specifika:

Květy: U květů lze sbírat jak celé koruny a květenství. Někdy však i pouze korunní plátky a výjimečně i s listenem jako například u květenství lípy. Květy se doporučuje sbírat za suchého počasí ručně a v poledních hodinách.

Nať: Nať je nadzemní část rostliny, která se sbírá na počát-

ku květu a lze pod tento pojem zahrnout jak stonky, tak květy a listy. Nejčastěji se odstřihuje nůžkami,nebo se odřezává nožem.

Listy: Rovněž u listů je nejlepší sbírat je ještě před rozkvětem květů. Nejvíce doporučovaným, ale zároveň i nejpracnějším je sběr po jednotlivých listech. Vždy ponechte dostatečné množství listů na rostlině a při třídění vyřaďte hlavně listy napadené hmyzem a různými chorobami a staré listy s řapíky.

Plody: Plody lze sice sbírat v průběhu celého dne, ale nejlépe je využít rána po vyschnutí rosy. Sbírají se celá plodenství, ručně a bez stopek. Rovněž veškeré napadené plody ihned odstraňte. Plody je dobré sbírat v plné zralosti.

Kořeny: Doporučený sběr (zpravidla vykopáváním) je na podzim, ale i časně z jara. Při sběru na podzim získáme kořeny o největší hmotnosti. Kořeny vykopávejte za suchého počasí, nejlépe ještě před prvními mrazíky.

Cibule: Cibule se většinou vytrhávají a to tehdy, pokud začne nať žloutnout. Cibule očistěte od hlíny.

Kůra: Už v minulých stoletích se doporučovalo sbírat kůru na jaře z důvodu proudění mízy při rašení listů. Kůra se nejlépe sbírá po dešti, nebo při delším vlhkém počasí.

Mimo výše popsané lze ještě sbírat pupeny, které se sbírají časně z jara kdy se tzv. “nalévají” ,a také semena, která se většinou vyklepávají, nebo je lze vylouhoupat ze zralých plodů.

Po nasbírání léčivých rostlin nás čeká ještě další práce a to velmi důležitá, protože obsah léčivých látek se rychle snižuje musíme nechat rostlinu projít fází sušení. Fáze sušení není jednoduchá a doporučovali bychom vyhledat si příslušnou publikaci, která se sušením rostlin podrobněji zabývá. My se

soustředíme pouze na to, jak mají usušené rostliny nebo jejich části po kvalitním usušení vypadat:

Listy: měly by být usušené, zkroucené, snadno by se měly drobit a chrastit.

Květy: zabarvení by mělo částečně ztmavnout, měly by se dotykem rozpadat a lámat a na omak by měly být tvrdé.

Plody: musí být zákonitě svraštělé, změna barvy do tmavé, semena lze lehce oddělit.

Nať: ztratí se pružnost stonků, které ohybem praskají a ostatní květy a listy se drolí.

Kořeny: jako u natě, ohybem praskají, jsou svraštělé a práší.

Kůra: lze ji lehce zlomit.

Pupeny: dobře vyschlé se drobí.

Pokud se Vám podařilo rostlinu natrhat a usušit k Vaší plné spokojenosti nezapomeňte na správné skladování, čímž se vyvarujete plísním, roztočům atd. Pokud se však chcete tomuto všemu vyvarovat, můžete ingredience našich receptů v převážné míře zakoupit i v různých obchodech specializovaných na tyto produkty.

Autor některé recepty převzal ze starých knih – herbářů a kalendářů u kterých není znám autor. U některých receptů je uvedeno pouze století a autor Józef Gerald–Wyżycki. Recepty tohoto autora pochází z publikace Herbář ekonomicko–technický, čili popis stromů, keřů a rostlin divoce rostoucích jako i asimilovaných s poukázáním na jejich užitek v ekonomice, rukodělnictví, továrnách, domácí medicíně s podrobným vyjmenováním rostlin jedovatých a škodlivých jakož i sloužících jako ozdoba zahrad a obydlí vesnických sestavený pro hospodáře a hospodyně – Wilno 1845, autor Józef Gerald – Wyżycki. U ostatních receptů kde je autor známý je

tento vždy níže uveden společně s názvem titulu kde lze zmiňovaný předpis nalézt v originálním znění.

Závěrem musíme podotknout že kniha kterou jste si zakoupily není knihou pojednávající o významu jednotlivých bylin a o obsahu léčivých látek v těchto bylinách.

Byliny jsou zde popsány obecně se základním popisem léčivých látek, ovšem pro hlubší poznání by bylo dobré vyhledat specifickou publikaci věnovanou tomuto tématu. Hlavním smyslem této knihy je popsat možnosti přípravy nápojů z těchto bylin. A k tomu Vám přejeme mnoho příjemných chvil ztrávených nejen při výrobě ale i při degustaci.

ANGREŠT *(grossularia reclinata)*

Má hlavně dietní a nepatrné léčivé účinky. Surovinou je ovoce. Můžeme z něho získat četné, biologicky aktivní substance, mimo jiné pektiny, provitamin A, vitamin C, P, ze skupiny B a mimo to lehce stravitelný fosfor, měď a železo.

Angreštový likér I.

5 kg angreštu, 2 kg cukru, 0,75 l čisté vodky (40–50%)

Čisté, zdravé a plně zralé odstopkované plody nasypte do skleněné nádoby, přidejte cukr a zalijte vodkou. Nádobu uzavřete a postavte na slunné místo na dva týdny. Každý den protřepejte. Po dvou týdnech, za podmínky, že se již cukr úplně rozpustil, tekutinu slijte, přeceďte a nalijte do lahví.

Angreštový likér II.

1 kg angreštu, tyčinka vanilky, střední kousek kořenu zázvoru, 50 dkg cukru, 1 l lihu (50%)

Plně zralý angrešt (nejlépe červený), měkký, nepoškozený, omyjte pod tekoucí vodou, odstraňte stopky a nasypte do skleněné nádoby, lehce ho rozmačkejte (ne na kaši) tak, aby plody popraskaly. Přidejte ostatní přísady a nakonec zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na slunečné místo na dva týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přeceďte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a uložte do chladné a tmavé místnosti, kde je třeba nechat likér ještě minimálně půl roku dozrát. Je velmi chutný s lehkou angreštovou příchutí, barva je závislá na barvě angreštu.

Angreštový likér III.

1 kg angreštu, 1 l čisté vodky

Omytý, zralý, nepoškozený a stopek zbavený angrešt nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na dobu osmi týdnů. Po této době extrakt slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě asi tři měsíce dozrávat.

Angreštový likér IV.

1 kg angreštu, 25 dkg cukru, 0,5 l hroznového polosladkého červeného nebo bílého vína, 0,5 l čisté vodky, 0,1 l vignacu

Omytý, očištěný a stopek zbavený angrešt nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou smíchanou s vignacem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na dva týdny na teplé místo. Po uplynutí této doby extrakt slijte a angrešt zalijte vínem – červeným angrešt červený a bílým v případě bílého angreštu. Společně macerujte dva týdny. Potom víno slijte, rozpusťte v něm cukr, spojte s prvním extraktem, přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa, kde likér musí ještě asi tři měsíce dozrávat.

Ratafie angreštová

6 sklenek úplně dozrálých, hodně měkkých angreštů (nejlépe červených), 1 kg cukru, 2 l čisté vodky (50%)

Čerstvý, dozrálý a nepoškozený angrešt zbavený stopek nasypte do skleněné nádoby, lehce jej rozmačkejte a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a na týden postavte na teplé a slunečné místo. Potom slijte alkohol, dodejte cukr a nechte dva týdny odležet. Uložte na temném a chladném místě, nejlépe ve sklepě.

Ruský likér angreštově – malinový

1 kg angreštu, 25 dkg malin, vanilková tyčinka asi 2,5 cm dlouhá, světlý med tekutý – podle chuti, líh (70%)

Do skleněné nádoby do poloviny naplněné omytým a odstopkovaným angreštem nalijte líh tak, aby bylo ovoce zakryté. Nádobu hermeticky uzavřete a umístěte na teplém a temném místě na pět týdnů. Potom doplňte nádobu malinami, a pokud nejsou ponořeny, doplňte líh tak, aby maliny zakryl; zároveň dodejte vanilku. Nádobu znovu hermeticky uzavřete a odstavte na sedm až deset dní. Po této době extrakt slijte a doslaďte medem, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě tři měsíce dozrávat.

Ruský smaragdový angreštový likér

1 kg zeleného angreštu, 12–15 ks mladého višňového listí, 50 dkg cukru, 1 lžička světlého medu – tekutého nebo melasy, 0,5 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Zdravý, omytý a odstopkovaný angrešt společně se zdravými čistými listy višně vložte do skleněné nádoby, dodejte med a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na sedm až osm dní. Po této době vlijte do extraktu studený sirup připravený z cukru a vody, nádobu opět uzavřete a odstavte na deset dní. Potom výtažek slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě tři měsíce dozrávat. Má krásnou smaragdovou barvu, jemnou nasládlou angreštovou chuť, která je doplněna ještě lehkou nahořklou příchutí višňových listů.

AKÁT BÍLÝ *(Robinia pseudoacacia)*

Bylinná surovina, která mimo jiné obsahuje cukry, organické kyseliny, éterový olej a glykosidy. Odvar z květů se používá jako močopudný prostředek odstraňující rychle společně s močí tekutiny chemického původu. Mimoto je možné jej používat při nedostatečné činnosti krevního oběhu a revmatických obtížích. Podobné účinky mají i nápoje a likéry vyrobené z této rostliny. Také se doporučuje jako prostředek při zánětu ledvin a močových cest. Usnadňuje vylučování toxinu z organismu a čistí krev. Je rovněž prostředkem pomáhajícím zlepšit nedostatečnou činnost krevního oběhu.

Akátové víno I.

2,5 l (počítajíc objemově) květů bílého akátu, 3 citrony, 2 pomeranče, 1 kg cukru, 7,5 l vody2,5 dkg pekařského droždí

Sebraným květům odstraňte stopky a rozložte je v tenké vrstvě na folii (nejlépe večer), aby se odstranil hmyz a aby květy lehce zavadly. Ráno květy posbírejte a ještě jednou je důkladně přeberte. Nahnilé, špinavé nebo uschlé zlikvidujte. Ještě z nich znovu vytřepte všechen hmyz. Nyní květy v litrové sklenici dost silně pomačkejte. Potom květy vložte do větší nádoby (nejlépe do keramického soudku). Citrony a pomeranče omyjte a nakrájejte na tenké plátky (včetně kůry) a nasypte je mezi květy. Vodu uvařte a vroucí ji nalijte na květy a citrusy. Odstavte na tři dny na teplém místě. Potom tekutinu slijte, z květů a citrusů vymačkejte co nejvíce šťávy a nalijte ji do předtím odlité tekutiny. Nyní vše přeceďte přes gázu, aby tekutina byla čistá a rozpusťte v ní cukr. Do tekutiny dejte rovněž droždí v poměru 2,5 dkg na 10 litrů tekutiny. Po zakončení fermentace a vyčištění získáme sladký výborný nápoj – čisté bílé víno s příjemnou chutí. Má pouze jednu vadu – dlouho nevydrží. Můžete jej skladovat nejvýše dva až tři roky.

Akátové víno II.

50 dkg čerstvých plátků bílého akátu, 1,5 kg cukru, 3 l vody, 7 dkg vinného droždí (např. Tokaj)

Plátky květů akátu nasypte do sklenice a zasypte půl kilogramem cukru. Sklenici zakryjte tenkou tkaninou a postavte ji na slunné místo na dobu tří týdnů. V průběhu této doby změní plátky akátu barvu na voskovou a pustí šťávu. Po třech týdnech si připravte vinařský demižón a svařte vodu s jedním kilogramem cukru. Do demižónu přelijte plátky akátu se šťávou a dolijte předem převařenou vychladlou vodou s cukrem. Přidejte droždí. Demižón zakorkujte a opatřete fermentační trubičkou. Odstavte na teplém místě na sedm týdnů. Po ukončení fermentace víno slijte, přeceďte a odstavte do vyčištění. Jakmile je vyčištěné, slijte jej do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odneste do sklepa. Víno je třeba nechat ještě tři měsíce dozrát.

AKTINIDIA ČÍNSKÁ – KIWI *(actinidia chinensis)*

Dvoukmenné, čili odděleně se tvořící exempláře mužské a ženské, jehož pnoucí výhonky dosahují až 8 metrů délky. Listy má dost velké, krátce ochmýřené a měkké. Květy jsou zbarveny do oranžova a ovoce vyrůstá výlučně na ženských exemplářích. Mužské exempláře vytváří neplodné květy, které mají pouze jeden úkol – dodat pyl pro opylení a oplodnění květů ženských. Plodí nevelké ovoce oválného tvaru, hnědé nebo hnědozelené barvy, pokryté chloupky. Aktinidia je původem z Číny, ale největší plantáže jsou na Novém Zélandu. K použití v potravinářství a lékařství lze použít pouze ovoce, které obsahuje vitamín C, organické kyseliny, cukry a minerální soli. Ohromnou předností ovoce je velmi vysoký obsah

vitamínu C, téměř tolik, že je rovnocenné v tomto směru obsahu vitamínu C v divokých růžích, které jsou uznávaným rekordmanem. Neméně důležitá je ta skutečnost, že výše obsahu vitamínů zůstává v ovoci i při jeho dalším zpracování na potravinářské výrobky. Používání ovoce jako potravy v syrovém stavu se doporučuje při léčení kurdějí, paradentózy, při jarních chřipkách a prochladnutí.

Likér z kiwi

50 dkg ovoce kiwi, 1 kg cukru, 0,5 l vody, 0,75 l lihu (96%)

Zralé, oloupané a plně dozrálé ovoce rozkrájejte a nasypte do skleněné nádoby. Zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na dva týdny. Čas od času nádobu protřepejte. Potom připravte sirup z cukru a vody, nechte jej dvakrát přejít varem. Po zchlazení nalijte sirup do nádoby s ovocem a lihem. Nádobu opět uzavřete a odstavte na dva týdny. Po uplynutí této doby nápoj slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Ratafia z kiwi I.

Několik uzrálých plodů kiwi, špetka mletého kardamonu, 10 dkg cukru, 0,1 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby rozkrájejte kiwi zbavené slupky a zalijte lihem tak, aby bylo kiwi téměř potopené. Potom přidejte kardamon. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo (nejlépe na slunce). Po třech dnech alkohol slijte. Svařte cukr s vodou, odstavte z ohně a počkejte, až teplota klesne asi na 80° C. Do horkého sirupu pomalu vlijte líh, který jste slili z ovoce. Získanou tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Nechte stát na sedm až deset dní na teplém místě.

Ratafia z kiwi II.

Šťáva ze 3 kg kiwi, kousek kůry skořice o délce 3 cm, cukr, čistá vodka (40–50%)

Umyté, očištěné, zdravé a plně zralé ovoce rozmačkejte na kaši a nechte stát asi šest hodin. Potom z hmoty důkladně vylisujte šťávu, kterou smíchejte půl na půl s vodkou a cukrem v poměru 20 dkg na jeden litr šťávy. Důkladně zamíchejte a přidejte skořici. Tekutinu nalijte do skleněné nádoby a postavte na slunné místo na dobu šesti týdnů. Po uplynutí této doby nápoj přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a doneste do sklepa na dobu asi tří měsíců. Ratafia se podává chlazená do 18° C.

ALOE *(Aloë arborescens, syn Aloë vera)*

Lékařsky ceněná rostlina obsahující vitamíny, bílkovinné látky, organické kyseliny (skořicové a jantarové), antraglykosidy, minerální soli (zinek, molybden, měď), biologické stimulátory, které mají dobrý vliv na celý organismus (upravují přeměnu látek, mají velký vliv na obranný a imunitní systém, regenerují tkáně a co je velmi důležité, snižují hladinu cukru a cholesterolu v krvi). Z listů vylisovaná rosolovitá hmota, po vysušení nazývaná alony, je doporučená jako lék čistící organismus (v dávkách od 0,5 g do 1 g), rovněž při dávkách nižších než 0,2 g je možné ji používat při léčbě nechutenství. Víno vyrobené z Aloe má především účinky pro posílení obranyschopnosti organismu.

Víno z aloe

50 dkg listů aloe, 50 dkg včelího světlého tekutého medu, 0,75 l přírodního hroznového červeného vína, 0,1 l lihu (70 %)

Z minimálně tříleté aloe, kterou jste přestali nejméně týden zalévat, odtrhněte listy z dobré partie rostliny (nejstarší a největší). Omyjte je rychle pod tekoucí vodou, vysušte měkkým hadrem a dejte na tři dny dolů do ledničky. Po třech dnech je nakrájejte na co nejmenší kousky a co nejdůkladněji je rozetřete dřevěnou lžící nebo vařečkou. Hotovou kaši smíchejte s medem, vínem a lihem. Vzniklou hmotu nechte macerovat na temném a teplém místě více jak týden, potom přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví z tmavého skla. Uložte do ledničky nebo do sklepa. Pije se malá sklenka třikrát denně.

ANANAS *(ananas sativus)*

Ananas je bohatý na cukry, vitamín C, organické kyseliny, váže měď a draslík (navíc obsahuje stopy bromu). Rovněž čerstvé ovoce a nekonzervovaná šťáva mají značné léčivé účinky. Doporučuje se při léčbě nechutenství a obecně zlepšuje trávící proces. Účinně působí rovněž na ledviny, srdce a cévy, jako povzbuzující prostředek při vyčerpání fyzickém i psychickém, potlačuje také horečnaté stavy. Podobné účinky mají rovněž nápoje, připravené na bázi ananasu.

Ananasovka I.

Čtvrtka dozrálého ananasu, 25 dkg cukru, 0,75 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Do velké skleněné nádoby se širokým hrdlem nalijte líh. Oloupaný ananas omotejte gázou a přivažte šňůrkou nad líh tak, aby se ho nedotýkal. Nádobu hermeticky uzavřete a uložte na dva týdny na chladné a tmavé místo. Po dvou týdnech nádobu otevřete a ananas vyndejte. Připravte si sirup z vody a cukru a horký ho nalijte do extraktu. Přefiltrujte přes fil-

trační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odneste do sklepa. Ananasovka musí dozrávat ještě půl roku. Má příjemnou vůni a dobře chutná.

Ananasovka II.

1 l nevyčištěné ananasové šťávy, 2 kuličky nového koření, 6–8 mandlí, 20 dkg cukru 1 lžička tekutého světlého medu (melasy), 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby nalijte šťávu, líh a další ingredience. Nádobu hermeticky uzavřete a dejte na tmavé místo při pokojové teplotě na dva až tři týdny. Často protřepejte! Po uplynutí doby kapalinu přefiltrujte přes filtrační papír. Z cukru, medu a vody uvařte sirup. Do horkého sirupu nalijte extrakt, důkladně zamíchejte a ještě jednou přefiltrujte. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Lahve odneste do sklepa, kde ananasovka musí ještě půl roku dozrávat. Má výbornou chuť a aroma, podává se vychlazená do 15° C a lze ji servírovat i ke kávě.

Ananasový likér

1 l nevyčištěné ananasové šťávy, špetka mletého kardamonu, 5 lžiček tekutého světlého medu (melasy), 1 l lihu (96%)

Šťávu a med nalijte do skleněné nádoby a postupně pozvolna dolijte líh. Přidejte kardamon. Nemíchejte! Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na týden. Občas s ní mírně zatřepejte. Po týdnu by se měla šťáva, med a líh důkladně spojit dohromady. Nálev je kalný a i přesto, že vypadá nevábně, vůně a chuť vše předčí. Je výborný, jemný a dost silný, nasládlý, lehce nakyslé chuti. Podávejte chlazený do 15° C, můžeme k němu i zakousnout nějaký dobrý domácí moučník.

Ratafia ananasová

1 čerstvý zralý ananas, 10 dkg cukru, 0,1 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby nasypte kousky oloupaného ananasu, pokrájeného na drobné kostičky a zalijte lihem tak, aby bylo ovoce zcela ponořeno. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo, nejlépe na slunce. Po třech dnech alkohol slijte. Svařte vodu s cukrem, odstavte a nechte ochladit asi na 80° C. Do horkého sirupu nalijte postupně líh, který jste slili z ovoce. Získanou tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odstavte na sedm až deset dní na teplém místě.

Ananasový rum

0,5 l ananasové šťávy, 0,5 l rumu

Čerstvou ananasovou šťávu smíchejte s rumem a odstavte na dva měsíce dozrát. Nápoj je velmi chutný s velmi charakteristickou vůní a chutí.

ANDĚLIKA LÉKAŘSKÁ *(Archangelica officinalis)*

Rostlina se používá jako léčivka i jako kuchyňská přísada. Kořeny, lodyhy i ovoce obsahují éterické oleje (s charakteristickou vůní), kumarin, minerální soli, organické kyseliny, třísloviny a cukry. Odvar z koření, který se přidává do koupele, se doporučuje při svalových onemocněních a také při revmatických bolestech. Kandované lodyhy příznivě působí na procesy trávení a také mají pevné místo v léčbě migrény. Příznivě působí na sekreci žaludečních šťáv.

Likér z anděliky

5 dkg kořenu anděliky, 5 dkg zázvoru (může být mletý), 5 dkg pomerančové kůry (může být i citrónová), 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,25 l lihu (70%)

Ingredience zalijte lihem ve skleněné nádobě, kterou hermeticky uzavřete a odstavte na dva dny. Potom extrakt přefiltrujte přes filtrační papír a smíchejte se studeným sirupem uvařeným z cukru a vody.

Víno z anděliky

6 dkg kořenu anděliky, 29 semen anýzu hvězdicového, 1 l přírodního bílého vína 50 ml kvalitního koňaku (40%)

Kořeny vložte do skleněné nádoby a zalijte vínem a koňakem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na dva týdny. Po uplynutí doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Víno je hnědé barvy, vůně má výrazný andělikový akcent. Chuť je sladko-kořeněná. Podávejte chlazené do 10–12° C. Pijte třikrát denně sklenku po jídle.

ANTYPKA, jinak DŘEVO sv. LUCIE, nebo MAHALEBKA OBECNÁ
(Cerasus Mahaleb, syn. Prunus Mahaleb)

Rostlina, z níž se jako přísada využívá listí, má také jisté léčivé účinky. Ovoce obsahuje cukry, organické kyseliny, pektiny, třísloviny, provitamin A, vitamíny C, B, PP a rovněž minerální soli (draslík, hořčík, železo). Používá se při silných zácpách, chorobách zapříčiněných vyššími tělesnými teplotami a při chudokrevnosti. Antypka se pěstuje jako užitková rostlina. Ovoce je podobné drobným višním, má vejcovitý tvar u vrchu lehce zploštělý. Dozrává v červenci, má rudou

šťávu a hořkou chuť. Likér z ovoce Antypky je velmi aromatický, má nezaměnitelnou hořkou vůni a krásnou červenou barvu. Působí proti horečkovým stavům a doporučuje se při nachlazení, chřipce, angíně, zácpách a pomáhá i při chudokrevnosti.

Antypkový likér

1 l čerstvé šťávy z ovoce antypky, 10 dkg cukru, 1 l lihu (50%)

Do skleněné nádoby dejte všechny ingredience. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na tmavé a teplé místo nejméně na měsíc. Po tomto čase extrakt slijte do lahví.

ANÝZ HVĚZDICOVÝ jinak BADYÁN

(Ilicium verum)

Má především význam jako kuchyňská přísada. Surovina na koření se získává z usušených květů této rostliny. Můžeme z nich získat až 7 % vonného lehkého oleje (jehož nejdůležitějším obsahem je anetol) a dále tanin, pryskyřice a cukry. Plody příznivě působí na rozšíření cév, proces trávení a stravitelnosti. Je rovněž močopudný.

Anýzový likér

1 g semínek anýzu, 1 g semínek kmínu, 1 g semínek koriandru, 1 g semínek fenyklu, 5 g ovoce anýzu, 2 l vinjaku

Do skleněné nádoby nasypte ingredience a zalijte vinjakem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na dva týdny na teplé místo. Po uplynutí této doby slijte alkohol, přeceďte a nalijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a dejte na teplé místo ještě na tři až čtyři týdny. Likér podávejte chlazený na 8–12° C.

Skandinávský anýzový likér

4 -5 ks ovoce anýzu hvězdicového, 1 l čisté vodky (40%)

Lehce rozmačkané ovoce dejte do skleněné nádoby a zalijte 0,1 l vodky. Nádobu hermeticky uzavřete a dejte na teplé místo na dva až tři dny. Poté přeceďte, pokud bude potřeba i přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Odstavte na týden. Potom esenci smíchejte se zbytkem vodky a odstavte na dva týdny, aby se prolnula. Přeceďte a nalijte do lahví. Podávejte chlazené na 16–18° C.

ARALIE MANDŽURSKÁ, jinak ČERTOVSKÉ DŘEVO

(Aralia elata, syn. Aralia mandschurica)

Nevelký strom, rostoucí jako podrost listnatých lesů na Sibiři, v Číně a Korejském poloostrově. Patří do skupiny rostlin araliovitých, je příbuzná se žen–šenem. Dorůstá do 1,5–4 m výšky, tvarem listů připomíná palmu. Vytváří rovný kmen pokrytý ostrými ostny, ověnčený dvojitými peřovitými listy na stopkách až 1 metr dlouhých. Uprostřed léta z nich vyrůstá asi 0,5 metru vysoké květenství, složené z množství světlezelených kvítků. Po opylení se změní v nevelké kulaté plody černé barvy, obsahující po pěti semenech. Ovoce plně dozrává v polovině září. Surovina na koření se získává z kořenů, které obsahují mimo jiné trojterpenový saponin, aralorid A, B i C, pryskyřici a nevelké množství éterického oleje. Odvary, prášek i likéry z arálie mají účinky podobné jako kořen ženšen. Stimulují centrální nervovou soustavu při nervových a psychických poruchách (nikoliv vrozených), snižují impotenci, zvyšují erekci, pomáhají při fyzickém a psychickém vyčerpání. Nesmí se užívat při onemocnění tepen, padoucnici a nespavosti.

Araliový likér

Rozdrcené suché kořeny aralie, líh (70%)

Smíchejte dvě váhové jednotky lihu s jednou váhovou jednotkou rozdrcených suchých kořenů. Macerujte na teplém místě asi 4–6 týdnů v hermeticky uzavřené skleněné nádobě. Potom přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Užívejte dvakrát denně po 15–20 kapkách na čtvrt sklenky vody maximálně po dobu tří měsíců.

ARAŠÍDY JEDLÉ, jinak PODZEMNICE OLEJNÁ nebo BURSKÉ OŘÍŠKY *(Arachis hypogaea)*

Je to jednoletá rostlina dorůstající do 60 cm výšky. Listy jsou složené ze čtyř oválných lístků, vyrůstajících na jednom oddenku. Kvete žlutě. Na stopkách vyrůstají plody, sklánějící se k zemi, kdy se po čase pod ni skryjí. Tyto plody můžou dozrávat jen skryté v zemi v hloubce od 5–10 cm. Domovinou je Brazílie. Hlavním produktem jsou plody (oříšky), které obsahují neschnoucí olej, bílkoviny, cukry, vitamin B1, E a saponin. Samotná semena mají jen dietní význam, ale větší účinky má z nich produkovaný arašídový olej, který můžeme jako přídavek používat při léčbě hemofilie, zvlášť u dětí.

Arašídový likér

1 kg ovoce arašídy jedlé v lupínkách., 1 hřebíček, 5 g mleté skořice, kůra ze dvou mandarinek, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, 1 l lihu (70%)

Oříšky oloupejte z tvrdých slupek, nadrobno je rozsekejte, vsypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na jeden měsíc na teplé a světlé místo

a často protřepejte. Po uplynutí této doby oříšky vyndejte a na jejich místo dejte skořici, hřebíček a kůrku z mandarinek. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte ještě na jeden týden. Po týdnu tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a vlijte do horkého sirupu, uvařeného z cukru a vody. Ještě jednou přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě šest měsíců dozrávat. Podávejte chlazené na 10–12° C.

ARNIKA HORSKÁ *(Arnica montana)* jinak PRHA CHLUMNÍ

Surovina pro koření se získává z květů a oddenků. Lze z nich získat éterický olej, trojterpeny, flavonoidy, fitosteroly, organické kyseliny a karotenoidy. V oddencích jsou ještě obsaženy třísloviny a pryskyřice. Odvar z květů arniky lze přikládat na pohmožděniny, opuchliny a zduřeniny, modřiny, odřeniny kůže, spáleniny I. a II. stupně, vředy a otevřené křečové žíly. Vnitřně lze užívat likér při nemocech věnčitých tepen, oslabení srdečního svalu, hemeroidech a poporodním krvácení.

Arnikový likér

30 ks čerstvě otrhaných květů horské arniky, čistá vodka (45%)

Květy arniky nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou tak, aby byly květy pod hladinou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na tři týdny na slunce. Po této době kapalinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Likéru užívejte 1 kávovou lžičku rozpuštěnou ve sklenici vody dvakrát denně.

ARONIE ČERNOPLODÁ *(Aronia melanocarpa)*

Bylinou surovinu tvoří ovoce obsahující mimo jiné do 10 % cukry (glukosa, fruktosa a sacharosa), třísloviny (do 0,5 %), kyselinu kyanatou, organickou, vitamíny C, P, B2, E, flavonoidy, nepatrně provitaminu A, a různé minerální soli (molybden, mangan, bor, jód, měď, železo, magnesium). Nejdůležitější léčivý účinek má šťáva vylisovaná z čerstvého dozrálého ovoce. Používá se především při vysokém tlaku tepen. Vzhledem k jejím protikrvácivým účinkům se šťáva i celé ovoce používají k zastavení krvácení. Mimo to se používá při léčbě arteriosklerózy a tvorbě žaludečních šťáv. Protože ovoce aronie je bohaté na vitamín P, její užívání příznivě působí na rozšiřování stěn cév rozvádějících krev.

Aroniový likér

60 dkg ovoce aronie, půl tyčinky vanilky, 60 dkg cukru, 2 l vody, 1 l přírodního červeného vína, 2 l lihu (96%)

Úplně zralé, zdravé a nepoškozené ovoce omyjte, osušte a nasypte do skleněné nádobky a lehce rozmačkejte, dolijte víno a přidejte vanilku. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na světlé a teplé místo. Po této době kapalinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Sirup z cukru a vody vařte dvacet minut, nechte vychladnout a smíchejte s lihem a extraktem získaným již předtím z ovoce. Odstavte nápoj na týden, potom znovu přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a postavte na chladné místo. Nápoj musí ještě půl roku dozrávat. Je výborný.

Aroniový likér I

1 l šťávy z ovoce aronie, 10 dkg cukru, 1 l lihu (96%)

Cukr rozpusťte ve šťávě z aronie ve skleněné nádobě a dolijte líh. Nemíchejte! Nádobu hermeticky uzavřete a postavte

na teplé a temné místo na jeden týden. Za tuto dobu se musí líh a šťáva s cukrem dobře spojit. Potom tekutinu slijte, přeceďte a ještě přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do láhví, zazátkujte a zavoskujte a dejte do sklepa, kde likér musí ještě půl roku dozrát. Vyčištěný likér je temnorudé barvy. Chuť má trpce nasládlou a silnou. Podávejte vychlazený na 10–12° C. Pijte po 25 ml denně.

Aroniový likér II

1 kg ovoce aronie, tyčinka vanilky, malý kousek oddenku zázvoru, 50 dkg cukru, 1 l lihu (50%)

Ovoce aronie úplně zralé a zdravé omyjte pod tekoucí vodou, očistěte, nasypte do skleněné nádoby, přidejte ingredience a cukr a nakonec zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a slunné místo na dva týdny. Po této době tekutinu slijte, přeceďte, přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví a doneste na chladné a temné místo, kde likér musí dozrávat nejméně půl roku. Je výborný, má pěknou temnočervenou barvu, je lehce trpký. Pijte po 25 ml denně.

ASPALANT ROVNÝ jinak červenokeř africký
(aspalanthus linearis)

Pochází z jižní Afriky, velký keř s červenými výhonky pokrytými světlezelenými listy. Je zdrojem výborného „čaje“. Ze sebraných mladých listů, které je potřeba nechat projít procesem fermentace (stejně jako u lístků čínského čaje) vyrobíte chutný, osvěžující nápoj s lehkou medovou vůní. Ty samé lístky mohou posloužit k výrobě zajímavé vodky.

Čaj rooibos alkoholový

3 dkg čaje Rooibos (ze zfermentovaných mladých lístků aspalanta), 1 lžička mletého kardamonu, 30 dkg světlého tekutého medu (melasa), 1 sklenice vařící vody, 1 sklenice studené vody, 0.75 l hroznového přírodního vína, 0.75 l lihu (96%)

Čaj společně s kardamonem spařte pod pokličkou, a když odvar vytáhne esenci a vystydne, nalijte do něho líh, víno a studenou vodu. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na deset dní. Po této době kapalinu přefiltrujte přes filtrační papír, dodejte med, nalijte do lahví, zazátkujte a dejte do studeného sklepa. Nápoj musí dozrávat ještě šest týdnů. Má barvu zlatočervenou, lehce medovou chuť i vůni. Podávejte chlazený do 8–10° C.

BANÁN ČÍNSKÝ jinak OBYČEJNÝ nebo BANÁNOVNÍK *(musa paradisiaca)*

Přestože ovoce banánovníku, čili banány jsou především určeny k přímé konzumaci, mají rovněž léčivé vlastnosti. Z jejich složení je možné získat mimo jiné škroby, trochu bílkoviny, cukry, enzymy, pektiny, éterický olej, provitamín A, vitamín B2, C, PP a E a dost velké množství draslíku. Banány se doporučují při léčení nemoci jater, ledvin, při zánětech žaludku a střev, kornatění cév, žaludečních vředů a vředů dvanácterníku i jako velmi lahodný prostředek proti vráskám.

Banánovka I

1 banán, 25 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Z ovoce odstraňte slupku, nadrobno nakrájejte, vložte do skleněné nádoby a nalijte sirup připravený z vody a cukru. Do vzniklé kapalné masy nalijte líh. Hermeticky uzavřete

a dejte na temné místo při pokojové teplotě a nechte měsíc odstát. Často protřepejte. Po uplynutí měsíce extrakt slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví. Banánovka je výborná a aromatická. Podávejte chlazené okolo 15° C.

Banánovka II.

1 zralý banán, 25 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Z ovoce sloupněte slupku, nadrobno pokrájejte, vložte do skleněné nádoby a dolijte ochlazeným sirupem připraveným z cukru a vody. Do této masy nalijte líh. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na temném místě při pokojové teplotě na 4–6 týdnů, občas protřepejte. Po tomto období kapalinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa. Banánovka musí půl roku dozrávat. Je výborná a aromatická.

Banánovka III.

1 zralý banán, 25 dkg cukru, 0,75 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby se širokým hrdlem nalijte líh. Banán zbavený slupky oviňte gázou, uvažte k němu šňůrku a pověste ho do nádoby tak, aby se nedotýkal hladiny lihu, ale visel nad ní. Nádobu hermeticky uzavřete a dejte na dva týdny do tmavé a chladné místnosti. Po dvou týdnech nádobu otevřete a vyjměte banán. Svařte sirup z vody a cukru a do horkého vlijte lihový extrakt. Přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa. Banánovka musí půl roku dozrávat. Má žlutou barvu, příjemnou vůni a skvěle chutná.

Banánovka na jiný způsob

1 zralý banán, půl lžičky bedrníku s anýzem, špetka mletého kardamonu (na špičku nože), 25 dkg cukru, 0,75 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby se širokým hrdlem nalijte líh. Banán zbavený slupky oviňte gázou, uvažte k němu šňůrku a pověste ho do nádoby tak, aby se nedotýkal hladiny lihu, ale visel nad ní. Přidejte koření. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na dva týdny na tmavém a chladném místě. Po této době nádobu otevřete a vyndejte banán. Svařte sirup z cukru a vody a vlijte do něho lihový extrakt. Přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa. Banánovka musí půl roku dozrávat. Má příjemnou vůni i barvu a zároveň se i příjemně pije. Podávejte chlazenou okolo 15° C. Můžete podávat i s kávou.

Ratafie z banánů

Několik dozrálých banánů, tyčinka vanilky o délce 2–3 cm, 10 dkg cukru, 0,1 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby nasypte oloupané a na drobné kousky pokrájené banány a zalijte je lihem, aby byly potopené. Přidejte tyčinku vanilky. Nádobu hermeticky uzavřete a odložte na světlé a teplé místo (nejlépe na slunce) na tři dny. Potom alkohol slijte. Svařte vodu s cukrem a nechte zchladnout na 80° C. Do tohoto horkého sirupu nalijte pomalu líh, který jste slili z ovoce. Takto získanou kapalinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa na teplé místo na 7–10 dnů.

BAZALKA PRAVÁ *(Ocimum basilicum)*

Celá bazalka včetně listů obsahuje různé prvky, které velmi blahodárně působí na lidský organismus. Největší význam mají éterické oleje stanovující hodnotu kuchyňských přísad. Z jejich složení můžeme získat např. kafr. V bazalce najdeme

rovněž tříslovinu, vitamín P, provitamin A, saponin, minerální soli (měď, zinek, železo, kobalt) a hodně manganu. Listy i koření bazalky dobře působí na trávící ústrojí, zabraňuje plynatosti, zvyšuje vylučování žaludečních šťáv. Mimo to ještě působí proti kašli, je močopudná a bakteriocidní.

Bazalkovka dánská

Čerstvé lístky bazalky, čistá vodka (40%)

Čerstvé, zdravé a nepoškozené lístky nebo celé mladé vrcholové výhonky dejte do sklenice a zalijte až po okraj vodkou. Sklenice uzavřete a odstavte na jeden den v temné a teplé místnosti. Po této době kapalinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Bazalkovka má příjemnou kořeněnou vůni a průzračnou zelenou barvu. Podávejte chlazenou na 12 – 15 ° C. Hodí se k italské kuchyni. Pozor! Jestli k výrobě likéru použijete lístky z bazalky např. temně fialové, nebude tekutina zelená, ale chuť a vůně se nezmění. Jedna lžička působí např. jako lék při přejedení. Abyste z bazalkovky vytvořili vodku, do vyrobené esence dolijte čistou vodku a odstavte nejméně na 7–8 dnů, aby se vše řádně spojilo.

Ratafie bazalková

2–3 g sušeného bazalkového listí, kousek kůry skořice velikosti nehtu, 20 dkg cukru, 0,2 l vody, 1 l lihu (96%)

Bazalku a skořici vložte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a slunné místo na 3–4 dny. Po této době líh slijte. Svařte vodu s cukrem a do horkého sirupu vlijte líh, ve kterém se macerovala bazalka se skořicí. Po ochlazení tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Podávejte chlazené na pokojovou teplotu.

Bazalkové víno

10 dkg sušeného bazalkového listí, 19 ks hřebíčku, 1 l hroznového přírodního bílého vína, 50 l vinjaku

Listí bazalky a hřebíček zalijte vínem smíchaným s vinjakem a macerujte v hermeticky uzavřené nádobě asi 12–14 dní. Po této době přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Víno má hnědou, průzračnou barvu, vůni vína a lehkou sladko hřebíčkovou kořeněnou chuť. Hřebíček dodávejte pouze k bazalce, která má hřebíčkovou vůni. Do jiných druhů bazalky hřebíček nedávejte. Pozor! Pijte maximálně 3 sklenky denně, ne více! Chlazené na 8–10° C.

BAŽINA ČERNÁ jinak ŠICHA ČERNÁ
(Empetrum nigrum)

Stále zelená křovina, plodí černé, jedlé ovoce, které má lehce toxické vlastnosti. Roste v severských zemích a u nás ji můžeme nalézt v horách a na vysokohorských rašeliništích. Jako bylin se využívá listí a ovoce. Listy obsahují fenolové glukózy, v ovoci jsou cukry, organické kyseliny, provitamin A, vitamín C, pektiny a minerální sloučeniny. Šťáva, kterou získáme z ovoce, je především prostředkem potlačujícím horečnaté stavy a odvar z listí se užívá při podagře, revmatismu a i jako prostředek močopudný a antiseptický. Na jižní polokouli roste Bažina červená, která má stejné vlastnosti, jako její příbuzná černá.

Crowberry (skandinávská kořalka z ovoce Bažiny černé)

Ovoce černé bažiny, čistá vodka (40%)

Úplně zralé, nepoškozené, opláchnuté a osušené ovoce nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou tak, aby bylo ovoce potopené. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte na teplém ale

temném místě po dobu tří měsíců. Potom kapalinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Již nyní by bylo možné kořalku pít, ale daleko lepší chuť má po dozrání za čtyři až šest měsíců. Chuť se mění mírou dozrávání. Čím starší, tím lepší! Kořalka má zvláštní tmavorudou barvu, příjemnou vůni a výbornou chuť.

BEDRNÍK ANÝZOVÝ *(pimpinella anitum)*

Surovinou pro léčiva jsou u bedrníku především plody, ze kterých získáváme éterický olej, který má velmi příjemnou sladko-kořeněnou vůni a ve kterém lze najít mimo jiné i aldehyd anýzový a kyselinu anýzovou, dále bílkoviny, tuky, cukry a další. Plody bedrníku léčí mnohé nemoci, například nemoci žaludku a střev, plynatost a také katary horních cest dýchacích. Jsou rovněž dobré pro tvorbu mléka, pití čaje z bedrníku se doporučuje kojícím matkám. V lidové medicíně se také doporučuje kořen, z něhož odvar dobře působí na astma i při obyčejné chřipce.

Anýzovka

1,5 dkg celých nemletých plodů bedrníku anýzového, 5 g plodů anýzu hvězdového, tyčinka vanilky, 5 hřebíčků, šťáva z 1 citrónu, 20 dkg cukru, 1 l lihu (50%)

Ingredience nasypte do skleněné nádobky a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na jeden měsíc. Po uplynutí doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do láhví, zazátkujte a zavoskujte a odstavte alespoň na 3 měsíce na dozrání. Má hnědou průzračnou barvu, vůni alkoholu s významně anýzově nasládlým akcentem. Chuť je kořeněná. Podávejte chlazené na 8–10° C .

Anýzový likér

4 dkg čerstvých semen bedrníku anýzového, 1 g mleté skořice, 50 dkg cukru, 1 l čisté vodky (40%)

Smíchejte semena anýzu, skořici a cukr, nasypte do skleněné nádobky a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete, dejte na teplé a slunečné místo na šest týdnů. Po této době tekutinu opatrně slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví a zakorkujte, zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí likér ještě tři měsíce dozrávat. Pijte po jídle chlazený na 10–12° C.

Ratafia anýzová

3 dkg semen bedrníku anýzu, 1 g skořicové kůry, 3 g pomerančové kůry, 20 dkg cukru 0,2 l vody, 1 l lihu (96%)

Anýz, skořici a pomerančovou kůru dejte do skleněné nádobky a zalijte lihem. Nádobku hermeticky uzavřete a postavte na teplé a slunné místo na tři až čtyři dny. Po této době líh slijte. Rozmíchejte cukr s vodou a vařte až do přejití varem. Do horkého sirupu vlijte líh, ve kterém se macerovaly další ingredience. Po vychladnutí tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do láhví. Servírujte ratafii tak, aby měla pokojovou teplotu.

Ruský anýzový likér

4 dkg semen bedrníku anýzu, 5 zrnek koriandru, malý kousek kůry skořice, 40 dkg cukru 0,5 l vody, 1 l lihu (96%)

Do nádoby s úzkým hrdlem nalijte líh a dodejte ingredience. Odstavte na dva měsíce. Po této době zalijte studeným sirupem uvařeným z cukru a vody a pak odstavte vše ještě na týden. Minimálně 1x za dva dny s nádobou silně zatřepejte. Získanou kapalinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do láhví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do temného a chladného sklepa. Likér výborně chutná a dobře se skladuje.

BENEDIKT LÉKAŘSKÝ *(cnicus benedictus)*

Léčivou surovinou je bylina a listy. Obsahují např. hořké látky (rostlina má velmi hořkou chuť), třísloviny, flavonoidy, antibiotické substance, minerální soli – nejvíce jódu. Nejpodstatnějším léčivým prostředkem je odvar z byliny. Je to skvělý povzbuzující prostředek, léčící zažívací potíže. Likviduje bolesti břicha a nechutenství, povzbuzuje vylučování žaludečních šťáv, odstraňuje nadýmání, upravuje chuť k jídlu, působí dobře na činnost jater, také zvyšuje vylučování žluči a působí proti zvýšené fermentaci střev. Jednoznačně dodává našemu organismu řadu cenných mikrolátek potřebných pro správné fungování lidského těla.

Benediktský likér

5 g sušeného listí benediktu lékařského, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Listí dejte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a přisypte cukr. Hermeticky uzavřete a uložte na teplé a světlé místo. Každý den protřepejte, aby se cukr rozpustil. Po 4–5 týdnech tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Uložte na temné a studené místo. Podávejte chlazený na 5–6° C.

BEZ ČERNÝ *(sambucus nigra)*

Je velmi ceněnou rostlinou. Suroviny pro léčení se získávají z květů, plodů, listů, kůry i z kořenů. Obsahují různé biologicky činné substance. V kořenech najdeme éterický olej, cholin, sitosteroly, v listech mimo vitamínu C i provitamín A, v plodech tříslovinu, organické kyseliny, cukry, pektiny, éterický

olej, vitamíny C a B, ve květech éterický olej, vitamín C, flavonoidy, cholin, kyselinu chlorofenovou, kávovou, jablkovou a octovou, tříslovinu a minerální soli. Odvary z květů bezu působí močopudně a proti horečce a proti ucpání vlásčitých cév. Šťáva z čerstvých a odvar ze sušených plodů napomáhá odbourávání škodlivých látek z organismu, které se do něj dostaly z různých chemických nebo konzervačních látek, které tělo přijalo. Zároveň jsou prostředkem proti bolestem a šťáva ve větších dávkách má velmi příznivý účinek na pročištění celého organismu. S úspěchem se používají při bolestech trojklaného nervu a migrénách.

Dánská bezová kořalka

80 dkg plodu černého bezu, 0,35 l čisté vodky (40%)

Rychle opláchnuté plody pod tekoucí vodou, zdravé a zralé (opatrně oddělte od zelených stopek) nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na dva až tři týdny (může být i déle až na tři měsíce) na teplé a tmavé místo. Po této době extrakt přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a dejte do sklepa, kde musí dozrát 3–6 měsíců. Jestliže se vám bude zdát příliš silný, můžete jej rozředit dolitím vodky. Po rozředění musíte nechat ještě dva dny na důkladné prolnutí. Kořalka má pěknou tmavočervenou barvu. Při podávání by měl mít pokojovou teplotu.

Bezový likér I

30 dkg plodů černého bezu, čtvrt tyčinky vanilky, 30 dkg cukru, 1 l vody, 0,5 l přírodního červeného vína, 1 l lihu (96%)

Úplně zralé, nepoškozené plody červeného bezu, omyjte, usušte a nasypte do skleněné nádoby a lehce pomačkejte. Do toho vlijte víno a dodejte vanilku. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na světlé a teplé místo na dva týdny. Po této

době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Vodu s cukrem vařte přes dvacet minut, ochlaďte, smíchejte s lihem a s dříve získaným ovocným extraktem. Smíchanou tekutinu odstavte na týden, potom přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do láhví, zazátkujte, zavoskujte a dejte na studené místo. Likér musí půl roku dozrávat. Je výborný.

Bezový likér II

1 l čerstvé šťávy z plodů černého bezu, 10 dkg cukru, 3–4 g kyseliny citrónové, 1 l lihu (50%)

Do čerstvé šťávy z plodů černého bezu dodejte kyselinu citrónovou a cukr a rozmíchejte ve skleněné nádobě s lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a dejte na teplé a tmavé místo nejméně na měsíc. Po této době extrakt přeceďte a nalijte do láhví. Je trochu mdlý, ale za to velmi zdravý.

Bezový likér III

1 l čerstvé šťávy z plodů černého bezu, 3–4 ks nového koření, kousek kůry skořice (velikosti nehtu), 1 hřebíček, šťávu z 1 citrónu, šťávu z půl pomeranče, 50 dkg cukru, 2 lžičky světlého tekutého medu (melasa), 1 l čisté vodky (50%), 0,15 l koňaku

Do šťávy z černého bezu nasypte zbylé ingredience s výjimkou vodky a medu a vařte na mírném ohni přes 15 minut. Potom slijte, přeceďte, přefiltrujte přes filtrační papír a dolijte vodku s medem. Velmi důkladně promíchejte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte, doneste do sklepa. Likér musí dozrávat tři až čtyři týdny.

Bezový likér IV

1 kg plodů z černého bezu, 25 dkg cukru, 0,5 l vody, 1 l lihu (96%)

Úplně dozrálé, nepoškozené a zdravé plody černého bezu rychle omyjte pod tekoucí vodou, lehce osušte a nasypte do skleněné nádoby. Zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte stát na teplém místě měsíc. Po této době alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do něho studený sirup, který jste uvařili z vody a cukru. Nechte stát týden, znovu přefiltrujte, nalijte do láhví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste do sklepa, kde likér musí dozrávat půl roku.

Truňk z černého bezu

2 l plodů z černého bezu (objemově), šťáva z 1 citrónu, kousek kůry skořice (10cm), 3 hřebíčky, čtvrt tyčinky vanilky, 1 kg cukru, 2 l vody, 0,5 l bílého přírodního vína, 1 l lihu (80%)

Všechny ingredience (mimo lihu) smíchejte a vařte až do bodu vření, často míchejte. Nechte vystydnout a potom přeceďte. Do takto získaného extraktu nalijte líh, rozlijte do láhví, zazátkujte a zavoskujte, doneste do sklepa, kde truňk musí v temnotě dozrávat nejméně šest až osm týdnů.

Whisky z černého bezu

1 l šťávy ze zralých plodů černého bezu, 3 hřebíčky, 25 dkg cukru, 1,4 l whisky

Šťávu z vylisovaných plodů černého bezu filtrujte tolikrát, dokud nezůstane úplně průhledná a čistá. Potom ji uvařte s cukrem a hřebíčkem a nechte vystydnout. Potom dolijte whisky, zamíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do láhví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do studeného sklepa na nejméně půl roku. Bezová whisky je tím lepší, čím déle dozrává.

Bezové víno

6 l šťávy z plodů černého bezu, šťáva z 2,5 citrónu, 1,5 kg cukru, 1–1,5 g vinného droždí (např. typ Malaga nebo Portwein)

Do šťávy z plodů černého bezu dolijte šťávu z citrónu a cukr. Míchejte tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí. Do získané tekutiny dodejte droždí. Po ukončení fermentace a úplného vykvašení a vyčištění rozlijte do láhví, zazátkujte a doneste do sklepa. Víno pijte ne dřív než po půl roce dozrávání.

Bezová vodka

50 dkg plodů černého bezu, šťáva z 1 citrónu, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,75 l čisté vodky (45%)

Omyté, očištěné a úplně zdravé plody nasypte do skleněné nádoby, přilijte citrónovou šťávu a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na slunce na šest týdnů. Po této době vodku slijte, přeceďte a doslaďte studeným sirupem uvařeným z cukru a vody. Znovu nechte stát týden. Potom vodku přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do láhví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde musí vodka dva měsíce dozrávat.

BOROVICE LESNÍ *(Pinus silvestris)*

Hlavní bylinnou surovinou jsou mladá poupata, nezralé šišky a pryskyřice. Poupata obsahují např. pryskyřici, organické kyseliny a vitamin C. Z poupat se připravuje vynikající sirup proti kašli. Koupele z odvaru mladých šišek nebo jehličí působí jako posilující, osvěžující a lehce povzbuzující prostředek. Hlavně se doporučuje pro starší lidi, vyčerpané fyzicky a psychicky. Pryskyřice se používá při výrobě mastiček aplikovaných při omrzlinách a pro mazání bolavých revmatických míst.

Borovicový likér

1 l (objemově) mladých borovicových výhonků, 1 kg cukru, 1 l vody, 2 l lihu (96%)

Mladé borovicové výhonky vložte do skleněné nádoby a zasypte cukrem. Nádobu postavte na slunné a teplé místo. Když výhonky pustí šťávu a cukr se úplně rozpustí, sirup slijte a zamíchejte ho s převařenou horkou vodou. Tekutinu odstavte na čtyři dny, až se spojí. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat. Je vynikající, má průhledný vzhled, příjemné lesní aroma a je silný.

BORŮVKA *(Vaccinium myrtillus)*

Nevelký keř, velmi rozvětvený, rozrůstající se při zemi. Má malé vejcovité listy s jemnými vroubkovanými okraji. Nevýrazné, malé květy mají narůžovělou barvu, okrouhlý tvar a volně visí. Plody jsou černé barvy, velmi šťavnaté, sladkokyselé chuti. Roste na celém území naší vlasti v lesích a na vřesovištích, v kyselé i humusové půdě. Suroviny získáváme z plodů i z listí. Plody jsou bohaté na cukry, provitamín A, vitamíny skupiny B a C, třísloviny, organické kyseliny (mimo jiné citrónovou a jantarovou) a pektiny. Z listí se získávají třísloviny, trojterpeny, organické kyseliny, cukry a minerální soli (hlavně mangan). Mimo to lze z plodů získat výbornou šťávu, kterou můžeme pít nebo z ní vyrábět různé léčivé preparáty. Plody borůvky, ať již čerstvé, kompotované nebo sušené jsou vynikajícím prostředkem při léčbě průjmových onemocnění. Rovněž je lze použít jako prostředek snižující možnost zánětů, krvácivosti a sklerózy. Používají se rovněž

při obtížích trávícího ústrojí, střevních obtížích, při žaludečních vředech a při léčbě dětských roupů. Pomáhají rovněž při zánětu močového měchýře, anemii, při silné menstruaci, proti revmatismu a dně. Listí borůvky má obdobné účinky, navíc snižuje hladinu cukru v krvi.

Dánská borůvková kořalka

Plody borůvky, čistá vodka (40%)

Zdravé, nepoškozené a zcela zralé borůvky opláchněte, osušte a naplňte jimi do dvou třetin skleněnou nádobu. Potom zalijte vodkou tak, aby byla mírně nad hladinou borůvek. Sklenici hermeticky uzavřete a dejte na temné místo, které má pokojovou teplotu, na 3–4 měsíce. Po této době tekutinu slijte, pokud je to potřeba přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a dejte do sklepa na půl roku, aby kořalka dobře dozrála. Má krásnou modročervenou barvu a vynikající borůvkovou chuť. Čím déle ji necháte dozrávat, tím lepší má chuť. Podávejte v pokojové teplotě.

Borůvkový likér I.

50 dkg borůvek, 12,5 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,5 l lihu (70%)

Zralé, zdravé a umyté borůvky rozmačkejte ve skleněné nádobě a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a slunné místo na 4–6 týdnů. Často protřepejte! Poté tekutinu přeceďte, uvařte vodu s cukrem a smíchejte dohromady. Získaný likér ještě jednou přeceďte a podávejte.

Borůvkový likér II.

30 dkg borůvek, čtvrt tyčinky vanilky, 30 dkg cukru, 1 l vody, 0,5 l hroznového přírodního červeného vína, 1 l lihu (96%)

Úplně zralé, zdravé a nepoškozené borůvky omyjte, osušte a nasypte do skleněné nádoby a lehce je pomačkejte. Do rozmačkaných borůvek nalijte víno a dejte vanilku. Potom nádobu hermeticky uzavřete a odneste na dva týdny na světlé, teplé místo. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Dolijte vychladlý sirup připravený z cukru a vody a dobře smíchejte. Odstavte na týden, potom znovu přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste na chladné místo. Musí ještě půl roku dozrávat, potom je výborný.

Borůvkový likér III.

1 l (objemový) borůvek, 1 sklenka pomerančové šťávy, 1 sklenka šťávy z černého rybízu, 50 dkg cukru, 50 ml lihu (96%), 1 l koňaku

Čisté, zdravé a uzrálé borůvky nasypte do skleněné nádoby, důkladně rozmačkejte a zalijte koňakem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na 3 dny. Pomerančovou a rybízovou šťávu smíchejte spolu s lihem a cukrem a vařte tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí. Nesmí projít varem! Hotovou tekutinu nalijte do extraktu borůvek s koňakem. Nádobu opět hermeticky uzavřete a nechte dva dny stát. Poté tekutinu slijte, přeceďte a nalijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě tři měsíce dozrávat.

Borůvko-brusinková vodka

Hrst mladých borůvkových lístků, hrst mladých brusinkových lístků, 1 l čisté vodky (40%)

Napůl rozvité mladé lístky borůvek a brusinek nasypte v tenké vrstvě na papír a lehce je sušte ve stínu proudícím vzduchem. Jakmile zavadnou, naplňte jimi skoro po okraj skleněnou nádobu a zalijte je vodkou. Nádobu hermeticky

uzavřete a dejte na teplé, ale tmavé místo na 2–3 dny. Jakmile se vodka zbarví pěknou zelenou barvou, slijte ji a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte ji do lahví. Vodka má zvláštní chuť, pijte ji po 25 ml denně.

Borůvková vodka

1 kg borůvek, 3 hřebíčky, kousek skořicové kůry (5 cm), kousek větvičky zázvoru, 1 kg cukru 1,5 l vody, 0,5 l hroznového přírodního bílého vína, 0,5 l lihu (96%)

Zdravé, omyté a osušené borůvky smíchejte s ingrediencemi, zalijte vínem a vařte pod pokličkou tak dlouho, dokud se nerozváří. Nasypte do mísy cukr a zalijte uvařenou masou, přikryjte a dejte na 12 hodin na studené místo. Potom vše přeceďte a počkejte, až se tekutina usadí. Z vrchu slijte šťávu, kterou filtrujte tak dlouho, až přestane být kalná a potom ji ohřejte. Do ještě horké nalijte líh, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a dejte na dva týdny do sklepa. Vodka je velmi dobrá.

BORŮVKA ZAHRADNÍ jinak VYSOKÁ také zvaná KANADSKÁ
(Vaccinium cyrombosum syn. V. australe, V. lamarckii)

Je stále populárnější nejen ve své otčině tzn. v Severní Americe ale i u nás. Byla vypěstována cestou křížení třech divoce rostoucích amerických odrůd blízkým našim borůvkám (vaccinium myrtilus). Keře borůvky vysoké dosahují až 2,5 m výšky. Listy má oválné nebo kopinaté, zašpičatělé a poměrně velké – od 2,5 do 7 cm, temně zelené a lesklé, vespod jasnější a matné. Květy jsou seskupené v hustá hroznovitá květenství, připomínající hluboké a úzké džbánečky. Jsou až 2 cm velké, bí-

lé nebo růžové barvy. Po opylení postupně vzniknou plody, o průměru až 1,5 cm, třpytivé, jasně modré barvy. Jsou bohaté na aktivní biologické substance. Obsahují mimo jiné vitamíny B1, B2, PP, C, provitamín A, a minerální soli (železo, fosfor a vápno). Využití a uplatnění plodů americké borůvky je velmi podobné jako u našich borůvek.

Likér z plodů americké borůvky

1 kg plodů americké (vysoké) borůvky, 0,25 l borůvkové šťávy, 70 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čerstvé, zdravé a omyté plody borůvky nasypte do sklenice a zasypte cukrem. Otvor sklenice ovažte gázou. Sklenici postavte na slunné místo na dobu 6 týdnů. Po této době šťávu slijte. Jestliže není všechen cukr ještě rozpuštěný, nalijte do sklenice trochu vody, důkladně protřepejte a znovu slijte. Nyní šťávu smíchejte s lihem a odstavte na 2 až 3 dny. Potom nápoj přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Dejte do sklepa ještě na 3 až 4 měsíce.

BOŽÍ DŘEVEC *(Artemisia abrotanum)* (sušená nať pelyňku brotanu)

V listech i celé rostlině, která vydává charakteristickou balzámově-kořeněnou vůni, nalezneme mimo jiné éterické oleje, živice, organické kyseliny, tříslovinu (do 60%), minerální soli a nevelké množství provitamínu A, a vitamínu C. Bylina má dobré účinky na funkci žlučníku a reguluje průtok žluči ze žlučníku do dvanácterníku. Podporuje vznik trávících šťáv. Rovněž působí lehce močopudně, protizápalově a snižuje nadměrné pocení. Užíváním božího dřevce je možné se úplně zbavit roupů a škrkavek.

Skandinávský likér z byliny boží dřevec

5 dkg čerstvých květů výhonků božího dřevce, 0,35 l čisté vodky (40%)

Výhonky a vodku dejte do skleněné nádoby, uzavřete a odstavte na 2–4 dny, maximálně na týden. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Likér má nazelenalou barvu, balzámovou vůni a nahořklou kořeněnou chuť.

Víno z božího dřevce

5 dkg byliny boží dřevec, 2 malé mandarinky, 5–6 mandlí, 1 l bílého přírodního hroznového vína, 50 ml koňaku (40%)

Bylinu, mandle a na plátky nakrájené mandarinky i s kůrou zalijte ve skleněné nádobě vínem smíchaným s koňakem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na dva týdny. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Víno má nažloutlou barvu s nádechem zelenohnědým a kořeněnou nahořklou vůni. Chuť je rovněž kořeněná, sladko–nahořklá. Likér podávejte tak, aby měl pokojovou teplotu.

BROSKVOŇ OBYČEJNÁ *(Persica vulgaris)*

Broskvové listy a květy nemají v lékařství velký význam. Mohou se užívat jako prostředky dobře regulující trávení, ale jen se souhlasem lékaře, protože obsahují látky, které mohou způsobit otravu (amygdalin). Ovoce má význam dietetický a obsahuje mimo jiné i cukry, organické kyseliny, provitamín A, vitamíny řady B, C a PP a také draslík, vápno, magnesium a železo.

Broskvovice I.

1 kg hodně zralých broskví, 2 hřebíčky, 6–8 pecek z broskví, 20 dkg cukru, 1 lžička světlého tekutého medu (melasa), 0,25 l lihu (96%)

Broskve rozpůlte a vyndejte pecky. Nadrobno nakrájejte a nasypte do skleněné nádoby. Přidejte med, hřebíček a vyloupnuté pecky broskví, které lehce rozmačkejte. To vše zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte stát na tmavém místě při pokojové teplotě 4–6 týdnů. Často řádně protřepte. Po této době tekutinu slijte, ovoce vymačkejte, šťávu dolijte do tekutiny a přefiltrujte přes filtrační papír. Z cukru a vody uvařte sirup. Do horkého sirupu vlijte přefiltrovanou tekutinu, důkladně promíchejte a znovu přefiltrujte. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa a nechte půl roku dozrát. Broskvovice je výborná a aromatická.

Broskvovice II.

1 l broskvové šťávy, nejlépe nečištěné, 2–3 kuličky nového koření, 6–8 mandlí, 20 dkg cukru, 1 lžička světlého tekutého medu (melasa), 0,5 l lihu

Ingredience (mimo medu, cukru a vody) rozmíchejte ve skleněné nádobě. Tu hermeticky uzavřete a nechte stát na temném místě při pokojové teplotě 2–3 týdny. Často důkladně protřepejte. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír. Z cukru, medu a vody uvařte sirup. Do horkého sirupu nalijte tekutinu, důkladně rozmíchejte a znovu přefiltrujte. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Lahve odneste do sklepa, kde bude broskvovice půl roku dozrávat. Lze ji ovšem pít už po dvou týdnech. Je výborná a aromatická, podávejte ji chlazenou na 15° C. Můžete ji servírovat i ke kávě.

Dánská broskvová kořalka

10–15 zralých broskví, čistá vodka (40%)

Uzrálé, zdravé a nepoškozené broskve oloupejte, odpeckujte a pokrájejte na čtvrtky. Dejte je do skleněné nádoby a zalijte vodkou tak, aby hladina byla nad ovocem alespoň 5 cm. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 3–4 měsíce. Poté tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde kořalka musí půl roku dozrávat. Má hezkou barvu a neopakovatelné aroma, podávejte ji chlazenou na pokojovou teplotu.

Broskvový likér

24 dozrálých broskví, 6–8 pecek z broskví, kousek skořicové kůry, 5 hřebíčků, 25 dkg cukru, 1 l čisté vodky (40%)

Broskve rozpůlte a vyjměte pecky, ovoce pokrájejte na drobné kousky, dejte do skleněné nádoby, přidejte pecky zbavené tvrdé skořápky, které lehce pomačkejte, a zalijte vodkou spolu s ostatními ingrediencemi. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte při pokojové teplotě na temném místě stát 4–6 týdnů. Často protřepejte. Potom tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Likér je výborný a aromatický.

Broskvový likér I.

1 l čerstvé broskvové šťávy nečištěné, 1 l lihu (96%)

Šťávu vylisovanou ze zdravých a přezrálých broskví nalijte do skleněné nádoby a později pomalu dolívejte líh. Nemíchat! Nádobu hermeticky uzavřete a týden nechte stát. Po této době by se již měla šťáva s lihem důkladně spojit. Tekutina je kalná a i když její vzhled není vábný, chuť a vůně vše vynahradí. Likér je výborný, zvláštní a silný, nasládlý a lehce nakyslý.

Broskvový likér II.

Úplně zralé broskve, 10 dkg cukru, 1 l lihu (96%)

Úplně zralé broskve omyjte a vypeckujte. Desetinu množství odložte, zbytek pokrájejte na čtvrtky a dejte do skleněné nebo keramické nádoby a zalijte lihem tak, aby bylo ovoce úplně zakryté. Nádobu hermeticky uzavřete a dejte do sklepa na 3–4 měsíce. Po této době tekutinu slijte a přidejte cukr. Až se cukr rozpustí, likér přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste je do sklepa, kde musí likér půl roku dozrávat. Je výborný, má nenapodobitelnou broskvovou vůni a nahořklou chuť.

Broskvový likér III.

1 l nečištěné broskvové šťávy, 5 lžiček světlého tekutého medu, špetku mleté skořice, špetku mletého kardamonu, 1 l lihu (96%)

Šťávu a med nalijte do skleněné nádoby a pomalu přilévejte líh. Potom dodejte zbylé přísady. Nemíchejte! Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na týden. Čas od času protřepejte. Po této době by měly být líh, med a šťáva důkladně promísené. Likér je kalný, ale vůně a chuť vše vynahradí. Je výborný, jemný a hodně silný. Chuť má nasládlou, lehce nakyslou. Podávejte chlazené okolo 15° C. Můžete jej servírovat k domácím moučníkům.

Přírodní broskvová vodka

1 l čisté broskvové šťávy, čistá broskvová šťáva na ředění, 30 dkg cukru, 0,4 l převařené teplé vody, 7,5 g pekařského droždí

Smíchejte teplou vodu s broskvovou šťávou. Přidejte cukr a míchejte, až se úplně rozpustí. Do takto získané tekutiny rozdrobte droždí a nechte fermentovat (kvasit). Po ukončení pře-

destilujte. Takto vyrobený alkohol silný 60–70 % rozřeďte čerstvou broskvovou šťávou v poměru 1 díl alkoholu na 2 díly šťávy. Odstavte broskvovou vodku na 2 týdny. Poté alkohol přeceďte a nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste do sklepa, kde musí vodka nejméně půl roku dozrávat.

BRUSINKA *(Vaccinium vitis-idaea)*

Léčivé produkty se získávají z listí a plodů. Z listí získáme mimo jiné tříslovinu (do 80%) a především fenolický glykosid arbutin (5%), glukózu, organické kyseliny a minerální soli (nejvíce magnesium). Z plodů pak cukry, organické kyseliny (benzoovou a jablečnou), provitamín A, vitamín C, tříslovinu a pektiny. Odvar z borůvkového listí, pokud jej pijeme půl skleničky 2–3 denně, se projevuje jako bakteriocidní v močových cestách, reguluje procesy trávení, má léčivý vliv na žaludeční a střevní stěny a zklidňuje jejich případné záněty. Lidová medicína využívá plody proti lehkým průjmům, proti střevním katarům a proti nechutenství. Odvar ze sušených plodů se doporučuje proti chřipce, angíně, zápalu plic, zánětu průdušek a při onemocnění tuberkulózou. Stejný odvar nebo čerstvá šťáva pomáhá taktéž při léčbě ledvin a močového měchýře.

Brusinkovka dánská

4 sklenice brusinek, kůra z jednoho citronu, 2 sklenky cukru, 1 sklenka vody, 1 sklenka bílého hroznového sladkého vína, 2 sklenky čisté vodky (50%)

Z cukru a vody svařte sirup a nechte ho vychladnout. Brusinky lehce pomačkejte, zalijte vodkou a vínem, dodejte kůru z citronu a sirup. Odstavte na 4–6 týdnů. Po této době

přeceďte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Nápoj musí ještě půl roku dozrávat, ale dá se pít už po jednom měsíci.

Brusinkový likér I.

1 objemový litr plodů brusinek, 1 sklenice ananasové šťávy, 1 sklenice šťávy z červeného rybízu, 50 dkg cukru, 50 ml lihu (96%), 1 l koňaku

Čisté, zdravé a úplně zralé plody brusinek nasypte do skleněné nádoby, důkladně rozmačkejte a zalijte koňakem. Nádobu hermeticky uzavřete a na 3 dny odstavte. Šťávu z ananasu a červeného rybízu smíchejte s cukrem a lihem a ohřívejte, až se cukr úplně rozpustí (pozor–nesmí se vařit). Potom tekutinu vlijte do brusinkového extraktu. Nádobu opět uzavřete a odstavte na 2 dny. Po této době tekutinu slijte, přeceďte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 3 měsíce dozrávat.

Brusinkový likér II.

1 kg plodů brusinky, 1 kg cukru, 1 l vody, 1 l lihu (96%)

Zdravé, čisté a plně dozrálé brusinky nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na 2 týdny. Čas od času nádobou zatřepte. Po dvou týdnech uvařte vodu s cukrem, nechte 2x přejít varem. Lehce vychladlý sirup vlijte do brusinkového extraktu. Nádobu znovu uzavřete a odstavte na 2 týdny. Po této době nápoj slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odneste do sklepa.

Brusinkový likér III.

30 dkg plodů brusinek, čtvrt tyčinky vanilky, 30 dkg cukru, 0,5 l přírodního hroznového červeného vína, 1 l lihu (96%)

Úplně zralé, zdravé a nepoškozené plody brusinek omyjte, osušte a nasypte do skleněné nádoby a lehce pomačkejte. Nalijte víno a přidejte vanilku. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na dva týdny na světlé a teplé místo. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Vychladlý sirup uvařený z cukru a vody smíchejte s lihem a získaným extraktem z brusinek. Odstavte na týden, poté přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví a přeneste na studené místo. Nápoj je třeba nechat půl roku dozrát. Likér je pak výborný, velmi charakteristické, lehce nakyslé chuti a červené barvy. Má příjemnou, lehkou vůni brusinek.

Brusinkový likér IV.

1 kg zralých brusinek, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 1 l čisté vodky (45%)

Zdravé, dobře zbarvené a nepoškozené plody brusinek omyjte důkladně pod tekoucí vodou, rozložte v tenké vrstvě a osušte. Potom je dejte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a na 2–3 týdny postavte na slunce. Až plody ztratí barvu a budou úplně bílé, tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a dolijte studeným sirupem, který jste uvařili z vody a cukru. Hotový likér nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí poměrně dlouho dozrávat. Můžeme ochutnávat i dříve, ale nejlepší bude zhruba po uplynutí jednoho roku.

Brusinkový likér V.

1 kg brusinek, 25 dkg cukru, 1 l vody, 1 l lihu (96%)

Čisté, zdravé a dobře uzrálé brusinky nasypte do skleněné nádoby a lehce pomačkejte. Potom nalijte líh a opatrně zamíchejte. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na slunné místo asi na 3–4 týdny, až brusinky ztratí červenou barvu.

Uvařte vodu s cukrem a po vychladnutí vlijte do sirupu přefiltrovanou tekutinu z brusinek a lihu. Ještě jednou přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde likér musí ještě asi rok dozrávat.

Brusinkové pivo – recept z roku 1845

Na Sibiři umí připravit z brusinek chutný a zdravý nápoj způsobem následujícím:

40 funtů (1 funt = cca 45 dkg) žitného, mělce rozemletého sladu, zalije se 20 hrnky (1 hrnek = 4 l) vroucí vody, po promíchání se vše nalévá do velkých hrnců a postaví se na několik hodin do pece na oheň, potom se hrnce vyndají, a když tekutina vystydne, nalijí se do ni 4 hrnce rozmačkaných brusinek a znovu se dají do pece na oheň, až začne směs vřít. Potom se scedí přes husté plátno, aby se oddělily slupky, ještě teplá tekutina se lije do flašek a dá se do sklepa, kde zakrátko začne kvasit. Po ukončení fermentace se čistá tekutina slévá do jiných nádob nebo flašek. Nápoj má příjemnou nakyslou chuť, při nalévání pění a vydrží několik let, aniž by se zkazil.

J. G.-Wyżycki

Ruský likér brusinko-višňový

1,2 kg brusinek, 50 dkg šťavnatých višní, 2 lžičky světlého tekutého medu (melasa), šťáva z půlky citronu, 1 l vodky (40–50 %), 0,5 l koňaku

Do skleněné nádoby nasypte zdravé, úplně zralé, umyté a osušené ovoce a zalijte ho vodkou smíchanou s koňakem. Nádobu hermeticky uzavřete a na týden ji postavte na teplé a tmavé místo. Po uplynutí této doby slijte alkohol, přidejte med a důkladně promíchejte. Odstavte na 2–3 dny. Potom extrakt přefiltrujte přes filtrační papír. Můžete podávat ihned nebo po 6 měsíčním dozrávání. Likér má krásnou červenou barvu a velmi charakteristickou sladko-kyselou, jemně nahořklou chuť.

BŘEČŤAN KORDOVÁN *(Glechoma hederacea)* jinak POPELEC OBECNÝ

Jedná se o bylinu z rodu pyskovitých, dosahující výšky od 10 do 30 cm. Její plazivé odnože, pomocí kterých se rozmnožuje, dorůstají až do 120 cm délky. Listy břečťanu jsou dvojí – dolní mají tvar kruhovitě ledvinový a horní zas kruhovitě srdčitý. Jsou hodně rýhované. Květy, pyskovitě modrofialové, se objevují v koutech listů pouze na 3 až 5 dní od dubna do července. Břečťan je rostlina, která roste v našem podnebním pásmu a je původem z Euroasie.

Rostlina mimo jiné obsahuje: éterický olej charakteristické vůně, živice, tříslovinu, vitamíny a minerální soli. Je to rostlina léčivá, povzbuzuje tvorbu žaludečních šťáv, působí blahodárně na žlučník a dvanácterník, tiší střevní a žaludeční potíže. Rovněž upravuje činnost močového měchýře a pomáhá při léčení horních cest dýchacích.

Břečťanový likér

2 g sušeného koření břečťanu kordovánu, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky

Koření vložte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a zasypte cukrem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo a každý den protřepejte, aby se cukr rozpustil. Po 4 až 5 týdnech tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Uschovejte na temném a chladném místě. Likér podávejte chlazený na 5–6° C.

BŘEKYNĚ jinak JEŘÁB BŘEK *(Sorbus torminalis)*

Velmi vzácně se vyskytující odrůda jeřabiny, ještě v 19. století označována jako odrůda hrušky a tehdy latinsky pojmenována jako Pyrus torminalis. Z plodů břekyně získáváme organické kyseliny, tříslovinu, vitamín P. Odvary a další preparáty získané z plodů se doporučují při katarech žaludku i střev, jako prostředek protiprůjmový a i dobře působící na srdeční činnost. Mimo to se doporučuje při žlučníkových obtížích, nemoci jater, při potížích s hemeroidy, při ledvinových kamenech a chorobách močového měchýře.

Břekyňák jinak Jeřabinka

2 kg plodů břekyně, 20 dkg cukru, 7 g pekařského droždí

Úplně dozrálé, uleželé plody břekyně důkladně rozmačkejte, abyste dostali co nejvíce šťávy. Přidejte cukr a míchejte do úplného rozpuštění. Dodejte droždí a nechte fermentovat. Po dokončení fermentace oddělte tekutinu, kterou budete destilovat. Získaný čistý alkohol, který má 60–70 %, rozřeďte převařenou a odstátou vodou v poměru 1 část alkoholu na 2 části vody. Potom Břekyňák rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde bude alkohol ještě půl roku dozrávat.

Přírodní vodka z břekyně

1 l čisté šťávy z plodů břekyně, 10 dkg cukru, 7 g pekařského droždí

Z uleželých plodů břekyně (čerstvé nelze použít, uleželé mají příjemnou víno-kvasnou chuť) vylisujte šťávu, nasypte cukr a míchejte tak dlouho, až se cukr zcela rozpustí. Do takto získané tekutiny přidejte droždí a nechte fermentovat (kvasit). Po ukončení kvašení proveďte destilaci. Získaný alkohol

(60–70 %) rozřeďte čistou šťávou z plodů břekyně v poměru 1 část alkoholu na 2 části šťávy. Vodku odstavte na 2 týdny, potom nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a dejte do sklepa. Vodka musí ještě půl roku dozrávat.

BŘÍZA BĚLOKORÁ *(Betula verrucosa, betula pendula)*

K léčebným účelům se z břízy využívá především listí a míza. V listech jsou obsaženy flavonoidy, silice, saponiny a částečně i tříslovina, organické kyseliny, živice a minerální soli. V míze zase cukry, organické kyseliny a minerální soli. Odvar z listí působí příznivě na močové cesty, při vnějším používání čistí pleť a má omlazující účinky na pokožku. Šťáva působí obecně jako povzbuzující prostředek, čistí organismus od toxinů různého původu, upravuje činnost trávení a příznivě působí při léčbě ledvinových a žlučových kamenů.

Léčivý nálev z březových pupenů

5 dkg čerstvých březových pupenů, 1–2 lžičky včelího světlého tekutého medu (melasa), 0,5 l čisté vodky (40–50%)

Všechny suroviny smíchejte ve skleněné nádobě a odstavte na dva týdny. Poté slijte a přeceďte, pijte 2–3krát denně po 25 ml.

Léčivý nálev z březových pupenů s propolisem

5 dkg čerstvých březových pupenů, 0,1 l březové šťávy, 1–2 lžičky včelího světlého tekutého medu (melasa), 10 dkg propolis, 0,5 l čisté vodky (40–50%)

Suroviny smíchejte ve skleněné nádobě a odstavte na 2 týdny. Poté přeceďte a nalijte do lahví. Pijte po 25 ml denně.

Březové víno (z březové šťávy)

5 l březové šťávy, 10 g kyseliny citrónové, 1,25 kg cukru, 1–1,5 g vinného droždí (typ Sherry)

Šťávu smíchejte s kyselinou citrónovou a cukrem, cukr se musí úplně rozpustit. Potom nasypte droždí a nechte kvasit. Po ukončení fermentace a úplném vykvašení a vyčištění víno nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa, kde víno musí ještě půl roku dozrát.

A toto je originální předpis z 19. století jak získat šťávu z břízy

Na jaře před rozvinutím listů vytahuje bříza ze země tolik šťávy, že kapky stékají z konců větviček. Tato šťáva, neboli míza, se sbírá za pomoci malého dřevěného korýtka, které se upevní ke kůře a zasune do malé vyvrtané dírky na jižní straně stromu. Otvor musí být 1–2 couly do hloubky kmenu (hlubší škodí stromu a dává méně mízy) a pod korýtko se umístí nádoba, do které míza stéká. Šťávy je toliko, že z velkého stromu se za den nasbírá 5 až 10 hrnců (1 hrnec = 4 litry). Čím výše se otvor vyvrtá, tím je míza kvalitnější ale v menším množství. Nejlépe vytéká z větví 2–3 couly silných. Sběr mízy z jednoho stromu může trvat až 14 dní, ale po tak veliké ztrátě životodárné tekutiny by mohla bříza odumřít. Bez viditelného poškození může sběr trvat asi 2 dny, potom je nutné otvor pečlivě uzavřít a ošetřit, což se provede dřevěným čípkem a směsí zeminy a čerstvého kravince. Šťáva z břízy je průhledná a nasládlá. Jejím pozvolným vařením můžeme docílit hustoty cukerného sirupu, můžeme z ní i jakýsi druh cukru získat. Vesničané vyrábějí z březové šťávy za pomocí fermentace velice lahodný, sladkokyselý nápoj. Rovněž je z ní možno vyrobit truňk podobný šampaňskému a to následujícím způsobem: Vezmi 10 hrnců čerstvé šťávy, 8 funtů cukru (1 funt = cca 45 dkg), vař to v pocínovaném kotli, až

jedna čtvrtina vyvře, ustraňuj pěnu a nečistoty, poté přeceď přes husté sukno a nalij do bečky (může být i skleněný demižón). Jakmile vystydne na mírnou teplotu, vlij tři lžičky horkého bílého droždí, v dalším procesu fermentace přilij 2 hrnce starého francouzského nebo rýnského vína a vraž do toho 4 tenké plátky citronu bez jader. Po ukončení fermentace ne úplně plné bečky silně zašpuntuj a postav do sklepa, kde je nechej stát v úplném klidu čtyři týdny. Poté truňk opatrně slij, aby se nezkalil a nalij do lahví. Zazátkuj a zavoskuj a nech ve sklepě. V medicíně březová šťáva čistí krev a moč, léčí svrab, odstraňuje vyrážky na kůži a povrchu těla. Nemálo též působí při onemocněním kurdějemi, pomáhá proti tvorbě kamenů v těle a jejich zvětšování, tlumí kruté bolesti spojené s těmito potížemi. Jako lék se musí užívat čerstvá a nalačno, až 4 sklenky denně a nemocný musí být stále v pohybu. Pokud by šťáva působila nadýmavě a způsobovala bolesti žaludku, je třeba ji před užitím ohřát. Aby se šťáva nezkazila, slijete ji do lahví a do každé navrch dejte trochu oliv, pak je zazátkujte a uložte do chladného sklepa nebo k ledu. (předpis z r. 1845)

BUK LESNÍ *(Fagus silvatica)*

Velký strom dorůstající 30–40 m výšky. Z ženských plodových květů vyrůstají plody – trojhranné oříšky, zakryté pichlavými slupkami. Uvnitř tenké, ale tuhé, blýskavě hnědé slupky se nalézají jedlá a chutná jádra, zvaná bukvice. V listech pak nalezneme mimo jiné kyselinu fenolovou, saponiny, flavonoidy (myrcitrin, kvercitrin). Čaj z listí léčí žaludeční katary. Využívá se taktéž listí čerstvé, které zmírňuje bolest zubů, léčí záněty dásní a zduřeniny. Bukvice obsahují mimo jiné

16% jedlého oleje, cukry, škroby, rovněž se v nich nachází malé množství otravných látek, ale vzhledem k jejich nízkému procentu obsahu otrava po konzumaci nehrozí. Je ale potřeba dávat pozor a bukvice jíst raději pražené, tím se škodlivé látky úplně rozloží.

Likér z bukvicových oříšků

1 kg čerstvých bukvic, 5-6 hřebíčků, 5 g mleté skořice, pomerančová kůra, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, 1 l lihu (70%)

Oříšky vyloupejte z tvrdých slupek, zalijte vodou, uvařte, nechte ochladit, osušte a nadrobno pokrájejte. Nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na jeden měsíc na slunné místo a často protřepte. Po této době oříšky vyjměte a místo nich dejte skořici, hřebíčky a pomerančovou kůru. Nádobu opět hermeticky uzavřete a na týden odstavte. Po týdnu kapalinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do horkého sirupu připraveného z cukru a vody. Ještě jednou přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a dejte do sklepa. Likér musí dozrávat půl roku. Je výborný, voňavý a aromatický s výraznou chutí bukvicových oříšků.

CELER MIŘÍK *(Opium graveolens)*

Rostlina má velkou hodnotu, poněvadž všechny její části, včetně čerstvých listů, obsahují hodně cenných substancí, především hodně vitaminu C, provitamin A, vitaminy skupiny B, PP, bílkoviny, železo, fosfor, vápník, potaš, draslík, sodu, hořčík, éterický olej a další. Celer působí nejenom jako zelenina, ale také jako kulinářské koření a rovněž také jako ceněný lék. Systematicky konzumovaný působí blahodárně

na ledviny, močové cesty a močový měchýř. Podporuje pohlavní pud, nervové funkce, posiluje nervy, vylepšuje trávení a upravuje přísun organických látek.

Celerové víno I

6 dkg čerstvého celerového kořenu, 1 l bílého hroznového vína, 0,1 l lihu (70%)

Oloupané celerové kořeny rozmixujte. Získanou hmotu zalijte alkoholem smíchaným z 0,5 l vína a odstavte na jednu hodinu. Mezi tím často nádobou protřepejte. Po této době dolijte zbytek vína a odstavte na jeden týden na teplé a tmavé místo. Po uplynutí této doby přefiltrujte přes filtrační papír. Víno je průzračné a má žlutavou barvu, vůni má s lehce sladkým, celerovým nádechem, chuť ovocného vína velmi vysoké kvality. Podávejte vychlazené na 8–10° C. Pijte třikrát denně po 25 ml před jídlem.

Celerové víno II

3,5 kg mladých celerových kořenů, 2,5 citronu, 3,5 pomeranče, 2,5 dkg zázvoru, 1,75 kg cukru, 7,5 l vody, 1–1,5 g droždí typu Portwein nebo Bordeaux

Celerové kořeny velmi důkladně opláchněte, nakrájejte na kostičky, zalijte 5. l vařící vody, přidejte zázvor a odstavte nádobu na čtyři dny. Pak kořeny rozmixujte a vymačkejte šťávu. Do šťávy přidejte cukr, citrusovou šťávu a přilijte 7,5 l převařené vody a přidejte droždí. Po ukončení fermentace a vyčištění vína jej rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Celerové víno je obtížné vyrobit, bohužel ho nelze ani dlouho skladovat.

CESMÍNA PARAGUAYSKÁ *(Ilex paraguariensis)* jinak MATÉ ZELENÉ

Strom dorůstající až 15 m výšky, původem z Jižní Ameriky. Listy má stále zelené, podlouhlého vejcovitého tvaru. Květy jsou nenápadné, dvoupohlavní, žlutobílé barvy, seskupené v koutech listů. Po odkvětu vytvářejí nafialovělé plody podobné bobulím. Surovinou je listí, které obsahuje především kofein, dále provitamín A, vitamíny B1, B2, B6, C, E a minerální soli (magnesium, draslík, vápník a železo). Z listí se vyrábí čaj, který je v Americe populární a pije se jako náhrada za čaj čínský. Díky teinu je odvar z listů (ale také likér) velmi povzbuzující, odstraňující únavu a rozjasňující mysl (rozšiřuje mozkové cévy). Naproti tomu výrazně snižuje pocit hladu, a proto se doporučuje při dietních kůrách. Velmi dobře působí na činnost srdce, dýchacího ústrojí, zvyšuje fyzickou a sexuální výkonnost a zlepšuje paměť. Zároveň působí antidepresivně a při pravidelném pití odvaru se zlepšuje celkový stav organismu. Rovněž působí příznivě na udržení nižšího krevního tlaku. U nás se pěstuje parková odrůda cesmíny ostrolisté, ze které se odvar připravit nedá.

Likér z listů cesmíny paraguayské

5 dkg sušeného listí cesmíny, 0,75 l vody, 0,5 l lihu

Listí zalijte vodou a vařte pod pokličkou 5–8 minut. Potom vývar přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte líh, získaný truňk znovu přefiltrujte a nalijte do lahví. Pijte po 15 ml třikrát denně.

CIBULE OBYČEJNÁ – JEDLÁ *(Alium cepa)*

Cibule i její nadzemní část obsahují aktivní biologické substance, jako například bílkoviny, cukry, éterické oleje (které jsou příčinou ostré chuti a zápachu), minerální soli (vápník, fosfor, železo, fluor a síra), enzymy, saponiny, provitamín A, a vitamíny B1, B2, PP a C. Čerstvá syrová cibule snižuje tlak krve a působí proti vzniku bakterií v organizmu. Působí proti průjmům, snižuje výši hladiny cukru v krvi a doporučuje se při léčbě angíny, chřipky a nachlazení. Pomáhá při léčení ledvinových kamenů, střevních katarů, likviduje bakterie obsažené v pokrmech. Léčí rovněž různé záněty a reguluje četnost stolice. Nemalý vliv má i na léčení kašle a vykašlávání, dá se z ní vyrobit účinný sirup. Zároveň má i desinfekční účinky, cibuli utřenou na kaši lze aplikovat při léčení drobných poranění přiložením přímo na bolavá místa, používá se také při bodnutí hmyzem. Lidová medicína zná ještě mnoho dalších využití cibule, například pečená cibule se přikládá na vředy a nežity, vylisovaná na omrzliny atd.

Cibulové víno

25 dkg cibule zbavené vrchní slupky, 15 dkg světlého tekutého medu (melasa), 1 l přírodního hroznového bílého vína, 0,1 l vinjaku

Cibuli rozmixujte a přidejte do ní med. Důkladně smíchejte a na hodinu odstavte. Potom dolijte víno smíchané s Vinjakem, nádobu hermeticky uzavřete a dejte na týden na teplé místo. Po této době víno slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Má žlutou barvu a příjemnou cibulovou vůni a chuť. Pijte po 25 ml denně.

Cibulová vodka

50 dkg cibule, 5 dkg plodů černého bezu, 5-6 velkých stroužků česneku, 0,5 l převařené vody, 0,5 l lihu (96%)

Cibuli, česnek a plody bezu rozmixujte a odstavte na 8 dní. Potom vše přefiltrujte přes filtrační papír. Toto proveďte několikrát, až bude tekutina průzračná. Pak ji smíchejte s lihem a vodou. Finální vodka nemá ani příjemnou vůni ani chuť, ale je velmi užitečná. Dávkujte po 25 ml denně.

CIDREIRA jinak VOUSATKA CITRÓNOVÁ
(Cimbopogon citratus syn. Andropogon citratus)

Víceletá travina, jejímž trvalým orgánem jsou podzemní chumáče (vousy), z nichž vyrůstá stéblo a listy. Stéblo zakončuje věchetu podobné květenství. Tato rostlina je původem z Malajsie. Pěstuje se na velkých územích od malajsie po Indii a také v Jižní Americe. Surovinou je listí, které obsahuje zejména éterický olej. Usušené a rozdrobené listí se také používá jako kulinářská surovina. Odvar se používá při poruchách trávení, sporadicky při špatném vylučování žaludečních šťáv a jako pomocný přídavek při léčení malárie.

Likér z Cidreiry

2 g trávy vousatky citrónové, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Trávu vložte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a nasypte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na teplé a světlé místo a každý den potřásejte tak, aby se cukr rozpustil. Po čtyřech až pěti týdnech tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Skladujte na temném a chladném místě. Truňk podávejte chlazený na 5–6° C.

CITRÓNOVNÍK *(Citrus limon)*

Plody citrónovníku, kromě uplatnění jako aromatizujícího přídavku různých jídel a při přípravě osvěžujících nápojů, mají i nevelký lékařský význam. Dužina obsahuje cukry, kyselinu citrónovou, hodně vitamínu C a také menší množství vitamínů skupiny B, D a provitamíny A, mimo to také pektiny a minerální sloučeniny (hlavně měď a draslík). Šťávu z čerstvých plodů, jelikož obsahuje velké množství vitamínů, lze použít při léčbě avitaminózy a také jako doplněk při léčbě kornatění tepen. Vše výše uvedené doporučuje oficiální medicína. Lidová medicína využívá plodů rovněž při léčení žloutenky, močových kamenů a při špatné funkci žaludku a střev. Voda s citrónovou šťávou dobře působí jako kloktadlo při angíně, zevně pak při odstraňování trudovitosti, mykóz a pih. Citrónová kůra se již odpradávna používala jako prostředek upravující trávení. Využívají se i květy, kůra, dřevo i semena citrónovníku. Listí bylo považováno jako dobrý prostředek pro povzbuzení organizmu, odvar z něho se vyráběl následovně: lžička rozdrobeného sušeného listí na skleničku vařící vody, nechalo se přikryté 10–15 minut pařit a po té se přecedilo, odvar se pil 2–3krát denně po čtvrt skleničce. Semena se používala při léčení malárie, květy jako uklidňující prostředek. Horký odvar z kůry nebo rozdrceného dřeva byl používán jako prostředek močopudný.

Citrónovka

2 citróny zbavené kůry, 10 dkg cukru, 1,125 l vody, 0,5 l čisté vodky (40%)

Šťávu z citrónů vymačkejte, ovoce rozmačkejte, smíchejte s litrem vody a vodkou a uvařte. Zároveň svařte sirup ze zbytku vody a cukru, nechte vystydnout a dolijte do předchozí tekutiny. Vše důkladně promíchejte (nejlépe ve šlehači) a dejte na jeden den do chladničky. Potom vše přefiltrujte přes fil-

trační papír, nalijte do lahví a zazátkujte. Citrónovka nejlépe chutná vychlazená na 8–10° C.

Dánská citrónová kořalka

Tence nakrájená kůra ze dvou citrónů (bez vnitřní vrstvy), 0,5 l čisté vodky

Do skleněné nádoby dejte kůru a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé ale tmavé místo na týden. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde musí kořalka ještě asi měsíc dozrávat. Citrónová kořalka má krásnou nazlátlou barvu, příjemnou vůni a chuť. Jestliže je moc výrazná, lze ji rozředit vodkou a na 2–3 dny odstavit kvůli dokonalému spojení.

Dánská citrónová kořalka II.

Tence nakrájená kůra ze dvou citrónů (bez vnitřní vrstvy), 0,25 l čisté vodky (40%)

Kůru usušte asi 1 hodinu v troubě při teplotě 60–75° C (sušením ztratí hořkost proti sladkosti). Potom ji dejte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé ale tmavé místo na 3–6 dní. Macerování nemůže trvat déle, aby nápoj nezhořkl. Po této době tekutinu slijte, a pokud je to potřeba, přefiltrujte přes filtrační papír. Podávejte ji chlazenou na pokojovou teplotu. Pokud je kořalka příliš výrazná, můžete ji zředit vodkou, potom je nutno ji znova na 3–4 dny odstavit, aby došlo k dokonalému smíchání.

Citrónové mléko

1 citron, 0,5 l mléka, tyčinka vanilky dlouhá cca 3–4 cm, 50 dkg cukru, 0,3 l lihu (96%)

Citrón přepulte a vymačkejte šťávu. Nalijte do skleněné nádo-

by i s vymačkanými půlkami citrónu, přidejte vanilku a zalijte lihem. Nádobu odstavte asi na 2 týdny. Po této době tekutinu přeceďte a smíchejte s mlékem. V mixéru míchejte tak dlouho, až se vše dokonale spojí. Podávejte vychlazené na 12–15° C. Pokud necháte mléko dlouho stát, bude mít tendenci oddělit se od alkoholu. Proto před dalším podáváním kořalku řádně protřepejte a vše se znovu spojí.

Citrónový likér I.

2 citróny, kousek čerstvého zázvoru (asi velikosti nehtu)

Z citrónů ořežte kůru co nejtenčeji bez vnitřní vrstvy. Dejte ji do skleněné nádoby, přidejte zázvor a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na týden na teplé a tmavé místo. Potom slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste do sklepa a nechte půl roku dozrát.

Citrónový likér II.

15 dkg citrónové kůry, 20 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l čisté vodky, 50 ml koňaku

Čerstvou citrónovou kůru nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na tmavé místo na 6 týdnů. Po této době extrakt slijte a smíchejte s horkým sirupem připraveným z cukru a vody. Dolijte koňakem. Vše přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě 6 týdnů dozrávat.

Citrónový likér III.

Čerstvá kůra ze dvou citrónů, 40 dkg cukru, 0,4 l vody, 0,8 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby dejte kůru a zalijte lihem. Hermeticky

uzavřete a 1 den nechte stát. Potom líh slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Uvařte sirup z cukru a vody a ještě do horkého přidávejte postupně líh. Důkladně promíchejte a znovu přefiltrujte. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a ve sklepě nechte ještě půl roku dozrávat. Likér je čistý, silný a sladký s citrónovou vůní. Podávejte jej chlazený na 10–12° C.

Citrónová ratafia

4 dkg citrónové kůry, 10 dkg cukru, 0,1 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Citrónovou kůru dejte do skleněné nádoby a nalijte líh. Hermeticky uzavřete a dejte na teplé a slunné místo na 6–8 týdnů. Po této době líh slijte. Svařte cukr s vodou, odstavte z plotny a počkejte, až teplota klesne na 80° C. Potom do sirupu pomalu vlijte líh. Takto získanou tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ratafii nechte na teplém místě ještě asi 7–10 dní.

Citronello

Jemně okrájená kůra ze 6 citrónů bez spodní vrstvy, 35 dkg cukru, 0,9 l vody, 0,6 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby dejte kůru, zalijte lihem, hermeticky uzavřete a dejte na teplé, ale tmavé místo na 2–3 dny. Po této době tekutinu slijte, přeceďte a smíchejte s vychladlým sirupem z cukru a vody. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a nechte ještě asi měsíc v klidu.

Citronello Brazil

Jemně okrájená kůra z 5 citrónů bez spodní vrstvy, 40 dkg hnědého cukru, 1 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby dejte kůru, zalijte lihem a hermeticky uzavřete. Odstavte na tmavé a teplé místo na 2–3 dny. Teku-

tinu potom přeceďte a smíchejte se sirupem z cukru a vody, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Nechte ještě minimálně 1 měsíc dozrát.

ČAJOVNÍK ČÍNSKÝ
(Thea sinensis, syn. Camelia synensis)

Listy čínského čajovníku obsahují velké množství tříslovin (od 8 do 30%), z kterých je nejdůležitější tanin, také kofein (4%), cukry, bílkovinové látky, stopové prvky éterického oleje, organické kyseliny, enzymy, pektiny (2–3%) a hodně vitamínů. Lze v nich nalézt i karoten (provitamin A). vitamíny B1, B2, PP, C a především P (po pohance nejvíce) a K (velmi důležitý při srážlivosti krve). Čajový odvar dobře reguluje trávící procesy. Má bakteriocidní účinky (nejlepší v tomto směru je čaj zelený). Je výborný proti průjmům, mimo to má lehce močopudné vlastnosti. Je doporučován jako podpůrný prostředek při zánětu ledvin, když se v moči objevuje krev. Pravidelné pití dvou šálků denně působí proti tvorbě žlučníkových a močových kamenů. Pozitivně působí rovněž na vnitřnosti, ledviny a nadledvinky, reguluje vitamín C v organismu. Působí pozitivně na kůži, reguluje krevní oběh, tlak i nervovou soustavu člověka a působí kladně na činnost mozku. Čaj rovněž obsahuje látky působící pozitivně na zuby a dásně, zároveň povzbuzuje pracovní aktivitu a potlačuje únavu.

Čajový likér

8 dkg černého čaje (nearomatizovaného), půl lžičky vanilkového cukru, 2 kg cukru, 2 l vody, 0,5 l vinjaku, půl lžičky kyseliny citrónové

Čaj nasypte do skleněné nádoby, zalijte vinjakem, hermeticky uzavřete a odstavte na 2 týdny. Potom slijte, přeceďte a smíchejte s vychlazeným sirupem uvařeným z cukru a vody. Přidejte kyselinu citrónovou. Vše důkladně promíchejte, přeceďte a nechte 2 dny stát. Přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Likér je sladko–trpký a má výrazný čajový akcent.

Čajová vodka I.

5 dkg černého čaje (nearomatizovaného), 0,75 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čaj spařte, odstavte na půl hodiny, až dobře natáhne, přefiltrujte přes filtrační papír a do výluhu nalijte líh. Získanou tekutinu znovu přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Půl roku musí ve sklepě dozrávat. Vodka je silná, má zajímavé zlatočervené zabarvení a příjemnou chuť se zajímavým čajovým akcentem.

Čajová vodka II.

5 dkg černého čaje (nearomatizovaného), 0,375 l čerstvé šťávy z malin, 0,375 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čaj spařte, odstavte na půl hodiny, až dobře natáhne, přefiltrujte přes filtrační papír a do výluhu nalijte šťávu a líh. Znovu přefiltrujte a nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde musí vodka nejméně půl roku dozrávat. Je silná, má stejné vlastnosti jako vodka předchozí.

Čajová vodka III.

5 dkg černého čaje nejvyšší jakosti (nearomatizovaného), 0,25 l tekutého vřesového medu (melasa), 0,75 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čaj spařte a nechte půl hodiny stát, aby dobře natáhl, potom přefiltrujte přes filtrační papír a do výluhu nalijte líh s medem.

Znovu přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí vodka půl roku dozrávat. Výsledný produkt je stejný jako u předchozích výrobků.

Čajová vodka s rebarborou

5 dkg černého čaje (nearomatizovaného), 1 dkg rebarbory, 0,75 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čaj a silně rozdrobený stonek rebarbory spařte, odstavte na půl hodiny a potom přefiltrujte přes filtrační papír. Poté nalijte líh, znovu přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Vodka musí dozrávat nejméně půl roku, ale lze ji rovněž pít po 3–4 dnech. Je silná, má zlatočervenou barvu, příjemnou, lehce nahořklou chuť a vůni s jemným rebarborovým akcentem.

ČEKANKA OBECNÁ *(Cichorium intybus)*

Jako surovinu používáme kořen, který obsahuje, mimo jiné, hlavně cukry, tříslovinu, glukózu a inulin. Specifické pro kořen čekanky je to, že obsahuje cukry, které působí jako lék povzbuzující vylučování žluči a trávicích šťáv, a usnadňuje přijímání posilujících prostředků do organismu. Ve větších dávkách působí slabě močopudně a má pročišťující účinky. Čerstvé mladé listy jsou v zimním období, které zatěžuje celý organismus, nezastupitelným zdrojem vitamínů a mikroelementů.

Likér čekankový

5 dkg kořenu čekanky, 0,25 l lihu (70%)

Vysušený rozdrobený nebo nastrouhaný kořen čekanky nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky

uzavřete a postavte na slunce na tři týdny. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír. Likér pijte po lžičce ve sklenici vody dvakrát denně v případě zdravotních potíží jater.

Švédská kořalka z kořene čekanky

Kořen čekanky, čistá vodka (40%)

Kořeny čekanky důkladně a rychle omyjte pod tekoucí vodou, rozdrobte a rozložené v tenké vrstvě usušte. Potom kořen nakrájejte na kolečka a nasypte do skleněné nádoby. Zalijte vodkou tak, aby hladina vodky byla nad kořeny do výše cca 5cm. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na tmavé, ale teplé místo na 2 týdny. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Podávejte vychlazené na pokojovou teplotu. Kořalka je přírodní, lehce nahořklé chuti.

ČESNEK OBECNÝ *(Allium sativum)*

Česnek není pouze zeleninou, ale také cennou léčivou rostlinou. V jeho paličkách nalezneme mimo jiné bílkoviny, inulin a fitosterol, uhlovodany, provitamín A, vitamíny C, B1, PP, vápno, jód, chlór, fosfor a hořčík. Česnek má silné protichřipkové vlastnosti, zabraňuje tvorbě nežádoucích bakterií, působí pozitivně při poruchách trávení, reguluje trávící procesy, pomáhá při léčbě horních cest dýchacích, angíny, úplavice, vysokého tlaku, kornatění tepen, cukrovky, nespavosti a migrény.

Česnekový elixír

25 dkg česneku, 1 l vinjaku

Stroužky česneku očistěte a zbavte slupky, důkladně pokrájejte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte vinjakem. Hermeticky uzavřete a dejte na 2 týdny na teplé místo, nejlépe na

slunce. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a dejte na teplé místo (česnek má rád teplo). Česnekový elixír můžete skladovat nejvýše 1 rok. Užívejte 10–20 kapek denně pro zachování síly a svěžesti až do pozdního stáří.

Ruský česnekový likér

5–7 stroužků česneku, 1 ostrou (čerstvou) papriku, šťávu z půlky citrónu, 1 bobkový list, 3 kuličky bílého pepře, 0,75 l čisté vodky

Stroužky česneku zbavte slupky a spolu s paprikou, bobkovým listem a pepřem dejte do skleněné nádoby. Nalijte vodku, hermeticky uzavřete a postavte na tmavé a teplé místo na 3 dny. Tekutinu slijte, dolijte citrónovou šťávu a odstavte na 1 den. Potom přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví.

Česnekové víno

25 dkg stroužků česneku, 10 dkg světlého včelího medu (melasa), 1 l přírodního hroznového bílého vína, 50 ml lihu (70%)

Stroužky česneku zbavte slupek, utřete a vložte do nádoby spolu s vínem, medem a lihem. Důkladně uzavřete. Macerace musí probíhat minimálně 2 týdny. Po této době víno přefiltrujte přes filtrační papír. Víno má nažloutlou barvu, ne zrovna příjemné vůně a chuti po česneku. Pijte 1x denně 25 ml před jídlem.

DIVIZNA VELKOKVĚTÁ *(Verbascum densiflorum)*

Surovina pro léčiva se získává z plátků květů, které obsahují slizy, saponiny, tříslovinu minerální soli. Působí proti vrás-

kám a pomáhá při vykašlávání. Obklady z čerstvých plátků nebo odvar ze sušených se používá při onemocnění hemeroidy, těžce se hojících ranách nebo vředech.

Diviznový likér

10 dkg plátků květů z divizny, 0,5 l lihu

Květní plátky nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a postavte na 3 týdny na slunce. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Likér užívejte po 20–30 kapkách rozpuštěných ve vodě nebo na kostce cukru dvakrát denně při nachlazení.

DOBROMYSL OBECNÁ *(Origanum vulgare)*

Bylinnou část tvoří kvetoucí konce oddenků, nať se rovněž využívá, jak v lékařství tak i v kuchyni jako koření. Bylina obsahuje mimo jiné hořčiny, třísloviny, flavonoidy, živice, éterický olej (do 4%), minerální soli, provitamín A, a vitamín C. Léčivé účinky jsou různorodé. Pomáhá při vylučování žaludečních šťáv, potu, moči a žluči. Zároveň působí proti tvorbě vrásek, má bakteriózní a antitoxické účinky v trávícím ústrojí. Rovněž je účinná proti rýmě a revmatismu, plynatosti, a má také antitoxické účinky v celém trávícím ústrojí, pomáhá také při vykašlávání.

Dobromyslový likér

5 g sušené byliny, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Bylinu vložte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a nasypte cukr. Hermeticky uzavřete, postavte na světlé a teplé místo na

4–5 týdnů a denně protřepte, aby se cukr rozpustil. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte na temném a chladném místě.

DŘÍN OBECNÝ (SVÍDA) *(cornus mas)*

Má léčivé vlastnosti. V plodech jsou obsaženy mimo jiné cukry, organické kyseliny, třísloviny, hodně vitamínů C a P a minerální soli, hlavně železo. Ale nejen plody mají léčivé účinky, léčivé jsou rovněž usušené listy, květy a kůra mladých větviček. Osoby, které trpí poruchami tvorby látek a chudokrevností, by měly jíst hodně čerstvých zralých plodů. Mají příznivé účinky na choroby výše uvedené a zachovávají vše v rovnováze. Z květů lze připravit nápoj dobře působící na horečnaté stavy. Odvar z listů působí blahodárně na žaludek. Odvar z kůry příjemně povzbuzuje psychiku.

Dřínovník

1 l šťávy z hodně zralých plodů dřínu, 10 dkg cukru, 7 dkg vinného droždí

Dozrálé a vypeckované plody rozmixujte a nechte 12 hodin stát. Po této době z této hmoty vymačkejte šťávu, do ní přidejte cukr a vařte, dokud se cukr nerozpustí. Potom přidejte droždí a nechte proběhnout fermentaci. Po jejím ukončení a vyčištění truňk nalijte do lahví.

Zazátkujte, zavoskujte a uložte do sklepa. Dřínovník je nápoj s výjimečným buketem. Podávejte chlazený na 12° C.

Dřínový likér I.

30 dkg plodů dřínu, čtvrt tyčinky vanilky, 30 dkg cukru,

1 l vody, 0,5 l přírodního červeného hroznového vína, 1 l lihu (96%)

Úplně zralé, nepoškozené a zdravé plody dřínu umyjte, osušte a zbavte pecek. Nasypte je do skleněné nádoby a lehce pomačkejte. Vlijte víno a přidejte vanilku. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na dva týdny na světlé a teplé místo. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Z cukru a vody uvařte sirup, nechte vychladnout a studený smíchejte se získanou tekutinou a lihem. Znovu nechte týden stát, potom opět přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Uložte na studené místo. Likér musí půl roku dozrávat, aby byl výborný.

Dřínový likér II.

1 kg plodů, 1 lžička tekutého lipového medu nebo medu z lučních květů (melasa), 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 2 l vinjaku

Zdravé, čerstvé a plně dozrálé plody dřínu nasypte do skleněné nádoby a zalijte vinjakem. Hermeticky uzavřete a dejte odstát na dva týdny na teplé místo. Po této době tekutinu slijte a smíchejte se sirupem připraveným z vody, cukru a medu. Důkladně promíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Uložte do sklepa, kde musí likér ještě půl roku dozrávat.

Dřínový likér III.

1 kg plodu dřínu, 70 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čerstvé, zdravé a omyté plody dřínu nasypte do nádoby a zasypte cukrem. Otvor nádoby omotejte gázou. Postavte na slunce na 6 týdnů. Po této době vzniklou šťávu slijte. Pokud se úplně nerozpustil cukr, tak nalijte vodu a důkladně míchejte, dokud se nerozpustí. Tuto vodu potom nalijte do šťá-

vy. Šťávu smíchejte s lihem v poměru 0,5 l lihu na 0,25 l šťávy. Nechte 2–3 dny stát. Po této době truňk přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě nechte ještě 3–6 měsíců dozrávat.

Dřínový likér IV.

1 kg zralých plodů dřínu, 10 dkg tekutého světlého medu (melasa), 1 l lihu (70%)

Čisté plody dřínu, nejlépe přezrálé, důkladně propíchejte špejlí, dejte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte na tmavém a teplém místě půl roku stát. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, přidejte med a odstavte na 30 dní, aby se tekutina dobře spojila. Potom přeceďte, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte. Likér má červenou barvu, je průzračný, má vůni alkoholu s lehkým ovocným nádechem a natrpklou chutí. Podávejte chlazený na 10–12° C.

DŘIŠŤÁL OBECNÝ *(Barberis vulgaris)*

V plodech dřišťálu najdeme organické kyseliny, cukry, pektiny, provitamíny A, vitamíny C a E a nakonec i minerální soli. Listy a kůra slouží k přípravě léčiv, obsahující především alkaloidy, dále berbamin, berberubin, axiantin, jatrorrhizin, palmatin a kolumbamin. Plody se doporučují při chřipce a angíně a jako prostředek proti horečkám, pomáhají i při revmatismu a upravují zažívání. Odvar z listí a kůry přináší úlevu při různých onemocněních jater a žlučníku (kameny) a léčí i poporodní krvácení u žen. Jsou rovněž prokázány dobré výsledky v léčení chorob srdce a krevního oběhu.

Dřišťálový likér

50 dkg plodů dřišťálu, kousek kůry skořice (asi velikosti nehtu), kousek kůry citronu (asi velikosti nehtu), kousek sušeného puškvorce, 20 dkg cukru, 0,2 l vody, 1 l čisté vodky, 25 ml rumu

Zdravé, čisté a úplně dozrálé plody dřišťálu nasypte do skleněné nádoby a důkladně rozmačkejte, dodejte ostatní ingredience (mimo cukru a vody), zalijte vodkou smíchanou s rumem, hermeticky uzavřete a odstavte na dva týdny na teplé místo. Po uplynutí této doby extrakt slijte a smíchejte s vychladlým sirupem uvařeným z vody a cukru. Přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa a nechte likér dozrát ještě tři měsíce.

Dřišťálový likér I.

1 kg plodů dřišťálu, tyčinka vanilky, nevelký kousek zázvoru, 50 dkg cukru, 1 l lihu (50%)

Úplně zralé a absolutně zdravé plody dřišťálu lehce pomačkejte a omyjte pod tekoucí vodou. Osušte a nasypte do skleněné nádoby, dodejte zbytek ingrediencí včetně cukru a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na dva týdny na slunné místo. Po tomto čase kapalinu slijte, přeceďte a přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste na chladné místo ve sklepě. Likér musí ještě minimálně půl roku dozrát. Je výborný, má načervenalou barvu, je lehce nakyslý a natrpklý.

Dřišťálový punč

Šťáva z plodů dřišťálu překonává v chuti i šťávu z citronů a do punčů ho znamenitě zastupuje.

1 část dřišťálové šťávy, 2 části cukru, 3–5 částí araku nebo rumu, 6 částí vroucí vody

To vše smíchané ve správném poměru dává jeden z nejchutnějších punčů.

Šťáva vyrobená následujícím způsobem je připravena k různému užití a dá se velmi dlouho konzervovat. Vyzrálé plody, nejlépe po prvních mrazících, se rozmačkají a šťáva se propasíruje přes plátno. Potom musí stát tak dlouho, až se kal usadí a tekutina zůstane úplně čirá. Potom se opatrně slije, převaří, přecedí a nalije do lahví, kam se ještě dodá několik lžiček vína. Lahve se pevně zazátkují a obrátí dnem vzhůru. Uskladňují se ve sklepě v chladnu. Šťáva takto vyrobená je připravena k různému užití a dá se dlouho skladovat. (Jozef Gerald-Wyżycki, Wilno 1845, t. 1, s. 163–164.)

Ruský odvar z dřišťálového listí

10 dkg sušeného dřišťálového listí, 0,5 l čisté vodky (40–50%)

Rozdrcené usušené listí dřišťálu nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na týden na teplé místo. Po této době kapalinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Užívejte denně 2–3krát po 30 kapkách ve vodě nebo na kostce cukru.

DUB ZIMNÍ – DRNÁK *(Quercus petraea)*

Velmi pěkný, ušlechtilý strom, dorůstající až do výšky 40 m. Má masivní kmen a silné větve. Duby nerostou pouze v lesích, ale setkáváme se s nimi i v parcích, kde tvoří dominantní ozdobu. Listy dubu působí rovněž estetickým dojmem, protože dosahují délky až 12 cm. Jsou peřenodílné, tuhé, kožovité a vyrůstající na dlouhých stopkách. Květy jsou dvojpohlavní, malé a nenápadné. Ženské jsou jednoduché, shluklé po několika kusech, mužské jsou ve skupinách, ve visících květen-

stvích. Z ženských květů vyrostou plody zvané žaludy. Jsou posazeny do misek, vyrůstajících z větviček na krátkých, takřka neznatelných stopkách, proto se tomuto stromu také říká bezstopkový. Původ má tento strom ve střední Evropě a Asii. Léčivé účinky má kůra, žaludy a rovněž tzv. duběnky – nárosty, které se objevují na čerstvě narostlých listech. V kuchyni se využívají výlučně žaludy. Nálevy z mladých žaludů, prášku z kůry nebo mladých větviček se používají při léčbě žaludku, dvanácterníku, plynatosti (jejímž původem je nadměrná fermentace střev), při silných menstruacích, při vykašlávání krve a také jako prostředek při hojení ran. Z úplně zralých žaludů se produkuje náhražka kávy, která je chutná a má léčivé a dietní vlastnosti. Z vyloupaných žaludů zbavených tvrdé slupky se také praží káva. Na základě toho se odstraní hořké látky a třísloviny a škroby se mění v dextin. Z duběnek se získává tanin a z kůry třísloviny, fenolové kyseliny, flavonoidy, katechiny, hořčiny a pryskyřice. Z žaludů pak škroby a třísloviny.

Žaludový truňk

30 dkg upražených jako káva, slupek zbavených umletých žaludů, trochu jedlé sody, 1 sáček vanilkového cukru, 1,75 kg cukru, 2,5 l vody, 1 l lihu (96%)

Umleté žaludy zalijte vařící vodou a zamíchejte. Vodu přeceďte a nechte ľ hodiny stát. Potom přefiltrujte přes filtrační papír. Po přefiltrování přidejte cukr, vanilkový cukr a vše povařte. Po vystydnutí smíchejte s lihem. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste na 6 týdnů do sklepa.

DÝNĚ PRAVÁ *(Cucurbita pepo)* – lidově „TYKEV“

Velmi ceněná užitečná rostlina. je jednoletá a poléhavými dlouhými stonky, dosahujícími až 8–10 m délky, opatřenými příchytnými úponky. Listy jsou drsné, pětiklopové, květy jsou dvojpohlavní, velké, žluté. Po odkvětu mužské uschnou a ženské se mění v plody. Ty jsou nakonec ohromné, oválné (u některých odrůd spíše zploštělé). Dýně je původem z klimatických pásem Jižní Ameriky. V Evropě jsou výhradně již vypěstované odrůdy. Pro léčivé prostředky se využívají výlučně plody. Ale i v semenech je množství alkaloidů. Pod slupkou se v dýni nachází provitamin A, a minerální soli. Obsah plodu je velmi využívaný jako dietní prostředek, může se používat jako rozmělněný do jídel nebo jako příloha či ve formě marmelády. Největší význam v léčitelství ale mají čerstvá semena, která obsahují látky působící na likvidaci různých červů (tasemnice, roupů atd.).

Dýňový likér

1 l čerstvé šťávy z dobře vyzrálé dýně (nečištěné), šťáva z jednoho citronu, šťáva z 10 mandarínek, 1 l lihu (96%)

Všechny tři šťávy nalijte do skleněné nádoby, pomalu dolijte líh a opatrně zamíchejte. Hermeticky uzavřete a dejte na 1 den do ledničky. Po této době by se mělo vše důkladně smísit. Tekutinu vyndejte z chladničky a protřepejte, aby se vrstva opět správně promíchaly. Podávejte chlazené na 10–12° C.

FENYKL OBECNÝ jinak ITALSKÝ KOPR *(Foeniculum vulgare)*

Dvouděložná rostlina z čeledi mižíkovitých, jejíž plody podporují laktaci u kojících matek, podporují trávení a čistí krev.

Fenykl působí rovněž proti křečím, u mužů podporuje pohlavní pudy, proto je někdy označován jako afrodisiakum, ale neléčí problémy erekce ani impotence. V souvislosti s kojením matek působí blahodárně na trávící procesy kojenců a novorozenců. V plodech najdeme silici, fenchon, fenikulin, mastný olej, bílkoviny, cukr a sliz.

Fenyklové víno I.

6 dkg plodů fenyklu, 10 dkg světlého tekutého medu (melasa), 1,2 l bílého přírodního hroznového vína, 50 ml vinjaku

Fenykl nasypte do skleněné nádoby a zalijte vínem smíchaným s vinjakem. Hermeticky uzavřete a nechte na teplém a dostatečně světlém místě. Často protřepte. Macerace musí trvat 12 dní, po této době víno slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, přidejte med a důkladně rozmíchejte, aby se rozpustil. Víno má žlutohnědou barvu a je průzračné, má chuť bylinného vína. Pijte 3krát denně sklenku po jídle.

Fenyklové víno II.

5 dkg plodů fenyklu, 5 g čerstvých výhonků puškvorce, 10 dkg světlého tekutého medu (melasa), 1 l bílého přírodního hroznového vína, 50 ml lihu (96%)

Fenykl a dobře rozdrobený puškvorec dejte do skleněné nádoby a zalijte vínem smíchaným s lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo na 10 dní. Po této době víno slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, přidejte med, důkladně rozmíchejte a nalijte do lahví. Víno má světložlutou barvu, nasládlou vůni a chuť sladko-kořeněnou. Podávejte vychlazené na 8–10° C. Pijte 3krát denně sklenku po jídle.

FIALKA VONNÁ *(Viola odorata)*

Surovina se získává z byliny, květů i oddenků. Lze z nich získat aktivní substance jako např. saponiny, organické kyseliny, éterický olej a fialovorubínové barvivo. Léčivé preparáty (odvary, sirupy atd.), které jsou vyrobeny z fialky, se používají při prochladnutí, zánětu horních cest dýchacích, angíně, kataru a černému kašli. Odvar z kořenů byl dříve používán jako pročišťující prostředek. Čerstvé, čisté a rozmačkané listy fialky je možné užívat jako obklad na odřeniny a rány, lidová medicína je, po uvaření v octu, doporučuje jako obklady na dnu.

Fialkový likér I.

0,5 l fialkové šťávy, 0,5 l lihu (70%)

Líh smíchejte s fialkovou šťávou a přelijte do lahví. Zazátkujte a zavoskujte, uložte ve sklepě na dobu 3–6 měsíců. Likér má výbornou chuť a velmi příjemnou vůni.

Fialková šťáva

Ze všech známých vůní má fialka jednu z nejpříjemnějších a nejvíce hledaných, proto Vám ukážeme způsob, jak vyrobit fialkovou šťávu, která se může přidávat do nápojů, limonády, ale hlavně jak vyrobit průzračnou polevu na dorty, zákusky atd. Cukráři ji užívají při výrobě krémů nebo fondánů. Také ji lze použít do kompotů, kdy přidáme jednu lžičku do hotového kompotu, nebo do vinných rosolů, ve kterých není žádné jiné aroma.

Otrhejte čistý květ, čerstvé plátky květů (1 funt = okolo 45 dkg) vložte do porcelánové nádoby a nalijte čtvrtinu vroucí vody. Přikryjte ihned bílým ubrouskem a nechte stát na studeném místě 5 dnů. Po této době odceď přes čistý ubrousek šťávu a zvažte ji. Do šťávy přidejte tolik cukru, kolik šťáva vážila. Cukr se šťávou vař na volném ohni v dobře vy-

smaltovaném rendlíku až do běžné hustoty šťávy. Po vychladnutí nalijte do lahví.

(*Lucyna Ćwierczakiewiczowa – originální předpisy: od likérů až po marinády. Warszawa 1885*)

Fialkový likér II.

0,5 kg květních plátků, 1 kg cukru, 0,5 l čisté vodky (40–50%), 0,5 l vody

Vodku rozdělte na 3 rovné díly. Čerstvé nezvadlé květní plátky, od nichž byly odtrženy zelené kalíšky (mají nepříjemnou chuť), nasypte do skleněné nádoby a zalijte první částí vodky. Hermeticky uzavřete a postavte na teplé, slunné místo na 3 dny. Po této době extrakt slijte, plátky zalijte druhým dílem vodky a znovu nechte 3 dny stát. Opět slijte, přidejte třetí díl vodky, znovu nechte odstát a opět slijte. Všechny tři části extraktu smíchejte a důkladně zamíchejte. Z cukru a vody uvařte sirup a do horkého (ne vařícího) vlijte extrakt a důkladně promíchejte. Přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě nechte dozrávat 3–4 měsíce.

Fialkový likér III.

70 dkg čerstvých plátků fialky vonné, 25 ml šťávy z plodů černého bezu, 50 ml citrónové šťávy, 1 kg cukru, 1 l vody, 1 l lihu (70%)

Plátky fialky nasypte do skleněné nádoby, nalijte citrónovou šťávu, zamíchejte a na hodinu odstavte. Potom vše zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a dejte na teplé a tmavé místo na 10 – 12 dnů. Potom tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte horký (ne vařící!) sirup připravený z cukru a vody, společně se šťávou z černého bezu. Pokud to bude potřeba, ještě jednou přefiltrujte. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Likér musí dozrávat minimálně 3 měsíce. Má

načervenalou barvu, lehce fialkovou vůni, zvláštní chuť jakoby „trávo-ovocnou". Podávejte chlazené do 12–15° C.

FÍKOVNÍK *(Ficus carisa)* (SMOKVOŇ)

Patří do rodiny morušovitých (moraceae). Celá rostlina má značné léčivé vlastnosti. Šťáva z plodů působí jako povzbuzující prostředek na srdce a věnčité tepny, rovněž je používána s dobrými výsledky při anemii. Fíky vařené s mlékem zmírňují kašel a bolesti hrdla. Tinktura připravená z listů a lihu pomáhá proti dušnosti a astmatu. Odvar mladých listů, který se užívá nalačno, působí proti hlístům. Odvar ze sušených listů se používá proti kašli a prochladnutí. Tinktura ze 40 % vodky a čerstvých listů snižuje horečky (váhové množství listů je k vodce 1:4). Mléčná šťáva (latex), který vytéká při poranění kůry, urychluje hojení ran, semena zase důkladně pročistí organismus. Čerstvé ovoce je dokonalý dietní prostředek. Obsahuje hodně cukrů, pektiny, provitamin A, vitamín C, B1, B2, B6, PP a minerální soli (vápno, mangan, železo, fosfor, draslík). V kůře fíkovníku nalezneme glykosidy, saponiny, v latexu do 12% kaučuku, živice a gumu. Listy obsahují živičné substance, organické kyseliny a vitamín C.

Fíkovnice

10 dkg čerstvých fíků, 0,5 l čisté vodky (40%)

Vybrané kvalitní fíky vložte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na tmavé a teplé místo na dva týdny. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví a zazátkujte. Podávejte chlazené na pokojovou teplotu.

Fíkový likér

60 dkg sušených fíků, 2 l vody, 2 l čisté vodky (30–40%), 0,5 l lihu (96%), 50 ml koňaku

Fíky omyjte, nakrájejte na kousky a nasypte do skleněné uzavíratelné nádoby. Zalijte lihem smíchaným s vodkou a hermeticky uzavřete. Postavte na teplé a tmavé místo na 6 – 8 týdnů. Po této době extrakt slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Fíky znovu zalijte vodou a nechte 1–2 dny stát. Potom vodu opět slijte a smíchejte s extraktem. Přefiltrujte a dolijte koňak. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Uložte do sklepa, kde musí ještě půl roku dozrávat.

GRAPEFRUIT *(Citrus paradisi)*

Všechny vlastnosti a použití jsou stejné jako u citrónu.

Grapefruitový likér

1 l čerstvé nečištěné grapefruitové šťávy, 1 l lihu (96%)

Šťávu nalijte do skleněné nádoby a pomalu přilévejte líh. Nemíchat! Hermeticky uzavřete a nechte týden stát. Po této době by se měly šťáva a líh důkladně spojit. Likér je kalný a přesto že vzhled není dokonalý, má skvělou vůni a chuť. Je výborný, jemný, lehce nasládlý s nahořklým nádechem. Podávejte chlazený na 10–12° C.

GUARANA *(Paullinia cupana, syn. Paullinia sorbilis)*

Dvouděložný popínavý keř z čeledi mýdelníkovitých, původem z Jižní Ameriky. Pěstuje se pro černá semena, obsahují-

cí guaranin a kofein, který slouží k výrobě povzbuzujících nápojů. Květy má nenápadné, bílé, z nich se pak tvoří taštičky s již zmíněnými semeny. Ta obsahují ještě bílkoviny a škroby. Povzbuzující nápoje se podávají při chronické únavě, ospalosti a ztrátách koncentrace.

Likér z Guarany

5 dkg semen Guarany, 0,75 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Umletá semena Guarany vařte ve vodě pod pokličkou 5–8 minut. Poté přefiltrujte přes filtrační papír a do odvaru nalijte líh. Znovu přefiltrujte a nalijte do lahví. Pijte po 40 kapkách (na kostce cukru nebo rozpuštěné ve vodě) třikrát denně.

HEŘMÁNEK PRAVÝ

(Matricaria chamomilla, syn. Chamomilla recutita)

Hlavní lékařskou surovinou jsou květní košíčky, které obsahují např. étericky olej,flavonoid, kumarin, terpen, organické kyseliny a hořčiny. Heřmánek se doporučuje jako antiseptikum vyvolávající pocení a proti zánětu močových cest. Doporučuje se při průjmech a střevních katarech. Povzbuzuje vylučování trávících šťáv, zvláště žluče, působí protizánětlivě a uvolňuje nadýmání. Heřmánkový nálev se praktikuje zevně pří infikovaných poranění, strupech a vředech. Je také vynikajícím antiseptikem při léčbě zánětu spojivek.

Heřmánkový likér

5 dkg heřmánkových květů, 0,5 l lihu (70%)

Květy heřmánku nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na slunné

místo na 3 týdny. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Pijte po jedné lžičce rozpuštěné ve sklenici vody dvakrát denně při poruchách trávení a plynatosti střev.

HLOH DVOUSEMENNÝ ostrotrnný *(Crataegus oxyacanta)* a HLOH JEDNOSEMENNÝ *(Crataegus monogyna)*

Léčivou surovinou jsou v případě hlohu hlavně květy, bohaté na flavonoidy a organické kyseliny, kumaronové sloučeniny a fytosteroly. Podobné a ještě jiné substance biologické a neaktivní (ale v menším množství) se nachází rovněž v plodech. Nálevy z květů hlohu se doporučují při nemocech srdce, hlavně při arytmii, zánětech srdečního svalu a při oslabení srdečních funkcí. Rovněž tak při vysokém tlaku a při chorobách věnčitých tepen. Upravuje krevní oběh v mozku a snižuje hladinu cholesterolu v krvi. Produkty z plodů mají podobné, i když nižší účinky.

Hlohové víno

1,5 kg plodu hlohu, šťáva z 2,5 citrónu, šťáva z 1,5 pomeranče, 1,5 kg cukru, 5 l vody, 1–5 g vinného droždí typu Malaga nebo Tokaj

Úplně zralé, absolutně zdravé a přešlé mrazem (důležité!) plody hlohu co nejdůkladněji promačkejte, zalijte vařící vodou a jeden den nechte stát. Po této době vodu slijte do demižonu, rozmačkanou hmotu přepasírujte přes plátno a vzniklou šťávu nalijte taktéž do demižonu. Přidejte cukr, šťávu z citrusů a droždí. Demižon zazátkujte, zasuňte fer-

mentační trubičku a nechte fermentovat (kvasit). Po ukončení procesu a vyčištění tekutiny slijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Zaneste do sklepa a nechte ještě 3 měsíce odstát.

HLUCHAVKA BÍLÁ *(Lamium album)*

Bylinnou surovinu obsahují květy. Najdeme v nich slizy, třísloviny, flavonoidy, stopové prvky éterického oleje. Je poměrně dobrým prostředkem při menstruačních problémech a zánětech pochvy, děložního hrdla a proti výtokům, mimo to působí proti zápalům. Zároveň působí jako prostředek pro odstraňování škodlivých produktů z těla, které vznikají při trávícím procesu. Má příznivé účinky při léčení katarů horních cest dýchacích, zevně také jako obklady na hnisavé vředy, vyrážky a ekzémy, také jako prostředek na výplachy úst při zánětech dásní. V minulosti se hluchavka používala také jako prostředek protiprůjmový, při anémii a při tuberkulózních změnách na kůži.

Víno z hluchavky bílé

50 dkg čerstvých květů hluchavky bílé, 1,5 kg cukru, 3 l vody, 7 dkg vinného droždí typu Tokaj

Květy hluchavky nasypte do skleněné nádoby a zasypte cukrem. Nádobu zakryjte hustou tkaninou a postavte na slunné místo na 3 týdny. V průběhu této doby květy změní barvu a pustí šťávu. Připravte si demižon a uvařte vodu s cukrem. Do demižonu přelijte květy se šťávou a dolijte sirup. Přidejte droždí, zazátkujte, zasuňte fermentační trubičku a odstavte na 7 týdnů na teplé místo. Po ukončení fermentace víno slijte, přeceďte a nechte vyčistit. Poté nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde víno bude ještě 3 měsíce dozrávat.

Víno z hluchavky bílé II.

2 l (objemové) květů hluchavky bílé, 1,5 citrónu, 2,25–2,5 kg cukru, 6 l vody, 2 dkg pekařského droždí, 3 l dobrého hroznového sladkého bílého vína

Cukr rozpusťte ve vařící vodě. Do vychladlého sirupu přidejte květy hluchavky, důkladně omyté, na tenké plátky pokrájený citrón (bez jader) a nakonec přidejte droždí. Počkejte, až tato směs zfermentuje. Po ukončení fermentace tekutinu důkladně přeceďte, dolijte bílé víno a odstavte, dokud nedojde k úplnému vykvašení a vyčištění. Potom víno nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte.

HOŘEC ŽLUTÝ *(Gentiana lutea)*

Surovinou pro léčivé produkty jsou podélně brázdité kořeny a kroužkované kořenové hlavy, sbírané z přírodních porostů nebo kultur. Účinnými látkami jsou hořčiny, hlavně genciopikrosid, amarogentin, amaroparin a sverciamorin, cukry a pektiny. V léčitelství působí soubor hořčin a dalších látek velmi příznivě na zažívání, vyvolává pocit hladu (zvyšuje vylučování žluči a žaludečních šťáv), podporuje činnost slinivky a střev. Mimo to působí příznivě při revmatizmu, chudokrevnosti, kašli, horečce a při plicních chorobách. Lidová medicína doporučuje produkty z hořce při onemocněních jater a sleziny, úporných zácpách, oslabení žaludku a zimnici.

Hořcové víno

6 dkg sušených kořenů a oddenků hořce, 1 l červeného přírodního hroznového vína, 0,1 l lihu (70%)

Sušenou, jemně rozdrcenou bylinu zalijte lihem a v hermeticky uzavřené nádobě nechte stát 1 den. Potom dolijte víno,

znovu hermeticky uzavřete a nechte stát týden na teplém místě. Po týdnu přeceďte, vymačkejte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte víno do lahví. Má červenohnědou barvu, někdy tmavočervenou a velmi hořkou chuť.

Hořcové víno II.

Několik čerstvých oddenků žlutého hořce, přírodní hroznové bílé víno

Oddenky očistěte, rozdrobte a dejte do skleněné nádoby. Zalijte vínem tak, aby byly oddenky zakryty. Hermeticky nádobu uzavřete a odstavte na slunce na 1 měsíc. Po této době víno slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví.

HRUŠEŇ OBECNÁ *(Pyrus communis)*

Ovoce hrušně nemá moc velké léčivé účinky. Lze v něm najít provitamín A, vitamíny B1 a C, zlomky organických kyselin, něco třísloviny a pektinů. Čerstvá šťáva vylisovaná z hrušek nebo kompot z hrušek může ulehčit při potížích s močovými kameny. Silný odvar může pomoci při prochladnutí, protože dobře působí proti kašli a horečkám. Čerstvá šťáva ze zralých hrušek je dobrým prostředkem proti průjmům a úplavicím. Takto působí i nálev ze sušeného listí. Nemusí se používat jenom listí hrušně, ale i jiných, příbuzných stromů.

Hruškový nápoj pro dospělé (cidre)

50 dkg zralých, divoce rostoucích hrušek (hniliček), 2 kg cukru, 2 l vody, 1–1,5 g pekařského droždí

Dozrálé, čerstvé divoké hrušky rozkrojte na půlky a i s jádry, ale bez stopek dejte do nádoby. Zalijte je studeným siru-

pem, uvařeným z poloviny vody a cukru a přidejte droždí. Celé to odstavte na 1 měsíc. Až tekutina zfermentuje, slijte ji do druhé nádoby a na ovoce nalijte sirup svařený z druhé poloviny vody a cukru. Po měsíci tekutinu znovu slijte a smíchejte ji s první dávkou. Musí nejméně 1 rok stát, až se úplně vyčistí a vykvasí.

Dánská hrušková kořalka

1–2 hrušky, 1 l čisté vodky (40%)

Čerstvé, zralé, zdravé a nepoškozené hrušky omyjte, osušte a pokrájejte na plátky. Dejte do skleněné nádoby. Zalijte vodkou, hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 3–4 měsíce. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Zazátkujte a zavoskujte, zaneste do sklepa, kde musí kořalka ještě půl roku dozrávat. Je bezbarvá, ale má zvláštní a neopakovatelné aroma a výbornou chuť. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu.

Hruškovka opata Anastaze Slawiňskiego

Zelené a tvrdé hniličky, čistá vodka (40–50%), líh (96%)

Ze sebraných, ve 3–4 dekádě srpna, dozrávajících, ale ještě zelených a tvrdých hniliček, které mají vnitřní masu ještě bílou (nebrat ty, které už zevnitřku hnědnou), utrhněte stopky. Ovoce omyjte pod tekoucí vodou, nechte na sítu okapat a potom pomocí odšťavovače, nebo jiným způsobem, z nich vylisujte šťávu. Pěnu, která se při tom tvoří, odebírejte lžičkou. Šťávu nalijte do nádob, do každého litru dejte 1 lžíci lihu, aby zapříčinil kvašení šťávy. Nádoby uzavřete a nechte na chladném místě, až se šťáva rozvrství (čistá šťáva zůstane nahoře, těžké části spadnou dolů). Šťávu, která má jantarovou nebo jantarově hnědou barvu, nalijte do zvláštní nádoby a vyčkejte, zda se ještě neobjeví usazenina. Čistou a vykvašenou šťá-

vu smíchejte s vodkou v poměru 0,2 l šťávy na 0,5 l vodky. Čerstvý truňk nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa na 4–6 týdnů. Hruškovka je bez vůně, má charakteristickou natrpklou chuť s lehkým kyselým odstínem. Podávejte chlazenou na 10–12° C ve whiskových skleničkách. Servírujte ke slanému pečivu, žlutému sýru a olivám. Rovněž ji lze použít k výrobě dalších vlastních míchaných nápojů.

Hruškový likér I.

2 kg hrušek, 3 sladké mandle, 1 hořká mandle, 1 lžička mleté skořice, 1 lžička mletého kardamonu, 3 hřebíčky, 2 kuličky nového koření, 1 kg cukru, 1,5 l vody, 1,5 l lihu (96%)

Zdravé, čisté a plně dozrálé hrušky – neloupané – rozkrojte na čtvrtky a odstraňte vnitřek s jádry. Čtvrtky rozkrájejte co možná nadrobno a nasypte je do skleněné nádoby, dodejte ingredience a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a odstavte na dva týdny na teplé místo. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do horkého sirupu uvařeného z cukru a vody. Znovu přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa a nechte likér ještě půl roku dozrávat.

Hruškový likér II.

1 l čerstvé hruškové šťávy, 75 dkg cukru, 0,5 l vody, 1 l lihu (96%)

Z čerstvých čistých hrušek vylisujte šťávu, smíchejte ji s lihem ve skleněné nádobě. Hermeticky uzavřete a nechte stát na slunci 6 týdnů. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, přilijte vychladlý sirup uvařený z cukru a vody a nechte ještě týden stát. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí likér ještě 4–6 měsíců dozrávat.

Hruško-rybízový likér

5 dkg sušených hrušek, 5 dkg mladých listů černého rybízu, 5 dkg rozinek, 1 l čisté vodky (40–50%)

Suroviny smíchejte ve skleněné nádobě, kterou hermeticky uzavřete a na měsíc dejte na tmavé a teplé místo. Poté tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví.

Likér ze sušených hrušek

60 dkg sušených hrušek, 2 l vody, 2 l čisté vodky (30–40%), 0,5 l lihu (96%), 50 ml koňaku

Hrušky omyjte, rozmačkejte a dejte do skleněné nádoby. Zalijte lihem smíchaným s vodkou, hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 6–8 týdnů. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Hrušky znovu zalijte vodou a nechte 1–2 dny, vodu slijte, smíchejte s již získanou tekutinou, znovu přefiltrujte a dolijte koňak. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě musí ještě půl roku dozrávat.

Hruškový rum

2,5 kg hrušek, šťáva z 1 citrónu, 1 kg cukru, 1 l rumu

Úplně zralé, ale ne přezrálé hrušky omyjte, nakrájejte na kostky, nasypte do skleněné nádoby a přidejte rum. Hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na 4 měsíce. Po této době slijte do zvláštní nádoby, hrušky zasypte cukrem a hermeticky uzavřete. Po rozpuštění cukru sirup slijte a ze zbylého ovoce vylisujte šťávu. Vše potom smíchejte dohromady a nechte týden stát. Po této době vše přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě musí rum ještě půl roku dozrávat.

HŘEBÍČKOVEC KOŘENNÝ *(Eugenia caryophylus)* *(syn. Jambosa caryophyllata, Eugenia aromatika, Syzygium aromaticum)*

Dvouděložný, tropický, stále zelený strom. Původem z Moluckých ostrovů, Zanzibaru a Madagaskaru. Pěstuje se pro květní poupata, známý hřebíček. Má význam nejen kulinářský, ale i léčivý. Obsahuje mimo jiné těkavý olej, který je složen především z eugenolů a tříslovin. Léčivé účinky jsou ohraničené a nejsou velké. Získaný olej je využíván hlavně jako antiseptický prostředek, především ve stomatologii.

Skandinávská kořalka z hřebíčku

10 hřebíčků, 0,25 l čisté vodky (40%)

Hřebíčky vysoké kvality (tmavohnědé, obsahující olej) dejte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a odstavte na 2 dny do polostínu. Po této době tekutinu slijte, a pokud je třeba, přefiltrujte a nalijte do lahví. Kořalka je velmi pikantní, aromatická a má nazlátlou barvu. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu. Můžete ji uskladňovat velmi dlouho, získává tím na kvalitě.

Hřebíčková ratafia

4 g hřebíčků, kousek kůry skořice, asi velikosti nehtu, kousek citrónové kůry velikosti nehtu, 1 plod jalovce, 1 kuličku nového koření, 10 dkg cukru, 0,15 l vody, 1 l lihu (96%)

Koření rozmačkejte, vložte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a nechte stát na teplém místě 3–4 týdny. Po této době líh slijte. Uvařte vodu s cukrem, až přejde varem. Do horkého sirupu nalijte líh, ve který se předtím macerovalo koření. Po vystydnutí kapalinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Kořalku můžete podávat ihned, chlazenou na 16–18° C.

CHRPA MODRÁ *(Centaurea cyanus)*

Surovinou jsou okvětní plátky, které jsou bohaté mimo jiné na minerální soli s větším obsahem manganu a dále na hořčiny, flavonoidy, slizy a některé skupiny glukózy. Čaj z okvětních plátků má kladný účinek na trávící procesy v těle a upravuje funkci močového měchýře.

Chrpové víno

1 l (váhově) okvětních plátků chrpy, 3 citróny, 4,5–5 kg cukru, 12 l vody, 4 dkg pekařského droždí, 6 l dobrého hroznového přírodního červeného vína

Cukr rozpusťte v horké vodě. Po úplném vychladnutí nasypte do sirupu okvětní plátky chrpy společně s tenkými plátky omytých a jader zbavených citrónů. Přidejte droždí a počkejte, až proběhne proces fermentace. Po ukončení vše důkladně přeceďte, nalijte do tekutiny víno a odstavte do doby, než dojde k úplnému vykvašení a vyčištění. Potom nalijte víno do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Víno je charakteristické svojí barvou, vůní a chutí.

Chrpové víno II.

(*dle předpisu paní Barbary Koszeli ze Sandomierza*)
50 dkg čerstvých okvětních plátků chrpy, 1,5 kg cukru, 3 l vody, 7 dkg vinného droždí (nejlépe Tokaj)

Plátky chrpy nasypte do skleněné nádoby a zasypte půl kilogramem cukru. Nádobu zakryjte hustou tkaninou a postavte na 3 týdny na slunné místo. V průběhu této doby změní chrpy barvu z modré na růžovou a pustí šťávu. Připravte si demižón. Uvařte vodu s cukrem, do demižónu nalijte šťávu z chrpy a dolijte vychlazeným sirupem. Přidejte droždí, zazátkujte a dejte destilační trubičku. Odstavte na teplé místo na

7 týdnů. Po skončení procesu víno slijte, přeceďte a nechte úplně vyčistit. Po vyčištění nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Nejméně 3 měsíce nechte lahve ve sklepě, aby víno dozrálo.

CHŘEST LÉKAŘSKÝ *(Asparágus officinalis)*

Je to bylina, jejíž odnože dosahují 100 až 150 cm výšky a jsou pokryté luskovými, drobnými listy. Má střední květy, málo dekorativní, kvetoucí bíle nebo žlutě, po odkvětu se tvoří červené plody typu borůvky, ale jenom na ženských exemplářích, chřest je totiž dvouděložnou rostlinou. Je doma téměř v celé Evropě až po Sibiř. Roste také na středomořském pobřeží severní Afriky. Surovinou jsou mladé výhonky obsahující např. vitamin C, vitaminy skupiny B, provitamin A, a minerální soli. Konzumování mladých výhonků (nebo výluhu z nich) se doporučuje při ledvinových nemocech a při onemocněních močových cest, močového měchýře a při revmatizmu.

Chřestové víno

6 dkg čerstvých mladých vršků chřestu obecného, 1 l hroznového bílého vína, 0,1 l lihu (70%)

Chřest rozmixujte. Získanou hmotu zalijte lihem smíchaným s 0,5 l vína a odstavte na jednu hodinu. Často míchejte. Po hodině dolijte zbytek vína a odstavte na teplé místo na jeden týden. Po této době přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Podávejte vychlazené na 8–10° C. Pijte po 25 ml třikrát denně po jídle.

JABLEČNÍK OBECNÝ *(Marrubium vulgare)*

Léčební surovinou je nať, která obsahuje např. saponiny, hořčiny, třísloviny, minerální soli a étericky olej. Jablečník je rostlinou, která má všestranné uplatnění. V lidovém léčitelství se používá jeho odvar nebo nálev proti kašli, užívá se i jako studený nálev pro posílení trávení, při žlučníkových chorobách a také pozitivně působí na pravidelnou funkci srdce.

Jablečníkový likér

5 g sušené jablečníkové natě, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Jablečníkovou nať vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a přisypte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete, a postavte na teplé a světlé místo na 4–5 týdnů. Každý den protřepejte, aby se cukr rozpustil. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte v tmavé a chladné místnosti.

JABLOŇ DOMÁCÍ *(Malus domestica)*

Bylinnou surovinou jsou plody. Nalezneme v nich mimo jiné organické kyseliny, pektiny, třísloviny, éterické oleje, cukry, provitamín A, vitamín C a minerální soli. Doporučuje se jíst hodně syrových jablek jako pomocný lék při léčení žloutenky. Jsou velmi dokonalým prostředkem pomáhajícím rekonvalescentům a také osobám psychicky a fyzicky vyčerpaným.

Jablečnice (cidre)

5 kg kyselých jablek, 10 kg cukru, 10 l vody, 1–1,5 g vinného droždí

Zralá, kyselá jablka, rozkrojte na čtvrtky, odstraňte jádřince a stopky a nakrájejte je nadrobno. Dejte do skleněné nádoby a zalijte studenou, převařenou vodou, ve které jste rozpustili cukr. Dodejte droždí a na měsíc odstavte. Až tekutina zfermentuje, odlijte ji do demižónu a ovoce zalijte znovu tím samým množstvím vody a cukru, jako před tím. Po měsíci tekutinu znovu slijte, přidejte ji do již slité tekutiny a dobře je spolu promíchejte. Musí nejméně rok stát, až se úplně vyčistí. Po vyčištění nalijte jablečnici do lahví.

Jablečnice II. (cidre)

Vylisovaná šťáva pokud bude kalná, zůstane 1–2 dny v nádobě, až kal klesne na dno. Pokud šťáva je dost čistá již po vylisování, slije se přes síto do sudů (místo sudů lze použít demižóny). Nalitá šťáva začne zakrátko rojit (fermentovat). Záleží na menší nebo větší trpkosti jablek a množství cukru, kdy fermentace začne, obvykle po 24–48 hodinách. Fermentace jablečnice trvá kratší dobu než u vína. V jejím průběhu se sud, který byl na začátku plný, dolévá a to o tolik, kolik pěny z hladiny tekutiny odteklo z nezašpuntovaného sudu. Po ukončení rojení se sud dolije jablečnicí z vyrojeného druhého sudu, sud se zašpuntuje a nechá se stát 4–6 měsíců. Také sud, ze kterého jsme odebírali jablečnici na dolívání se smísí s ostatními a přelije do jiného atd... Chceme-li, aby jablečnice měla příjemnou, kořeněnou chuť povzbuzující žaludek a pěknou, červenou barvu, vezmeme čtvrtinu trnky a i s peckou ji roztlučeme a dáme do rojící jablečnice.

(*předpis z 19. století – Józef Gerald-Wyźycki*)

Jablkový likér

1 l čerstvé jablečné šťávy, 75 dkg cukru, 0,5 l vody, 1 l lihu (96%)

Z čerstvých a čistých jablek vylisujte šťávu, smíchejte ji s lihem a v hermeticky uzavřené nádobě postavte na 6 týdnů na teplé a slunné místo. Potom tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, dolijte vychladlým sirupem, uvařeným z cukru a vody a ještě na týden odstavte. Po této době jej nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě 3–4 měsíce dozrávat.

Jablkový likér I.

1 l čerstvé jablečné šťávy, 1 kg cukru, 1 l lihu (96%)

Z kyselých jablek vylisujte šťávu, rozpusťte v ní cukr a dolijte líh. Vše nalijte do skleněné nádoby, hermeticky uzavřete a postavte na temné a teplé místo na 7–10 dní. Po této době nalijte likér do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 3 měsíce dozrávat.

Jablkový likér II.

5 kg jablek, 1,5 kg cukru, voda, 1,5 l čisté vodky (40–50%)

Zralá, čistá jablka nakrájejte na čtvrtky, vložte do velké skleněné nebo kameninové nádoby, zasypte cukrem a zalijte vodkou tak, aby bylo vše potopené. Pokud bude vodky málo, dolijte vodou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na 6 týdnů. Po této době extrakt slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde musí likér ještě 6 týdnů dozrávat.

Likér ze sušených jablek

30 dkg sušených jablek, 1 l vody, 1 l čisté vodky (30–40%), 0,25 l lihu (96%), 25 ml koňaku

Jablka omyjte, rozdrobte a nasypte do skleněné nádoby. Zalijte lihem smíchaným s vodkou, nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 6–8 týdnů. Po této době extrakt slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Jablka zalijte ihned vodou asi na 1–2 dny. Potom vodu slijte, smíchejte s alkoholovým extraktem, znovu přefiltrujte a dodejte koňak. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde likér musí ještě půl roku dozrávat.

Ruský jablkový likér

2 kg jablek, 3 sladké mandle, 1 hořká mandle, 1 lžička mleté skořice, 1 lžička mletého kardamonu, 3 hřebíčky, 2 kuličky nového koření, 1 kg cukru, 1,5 l vody, 1,5 l lihu (96%)

Zdravá, čistá a zralá jablka nakyslé chuti se zachovalou slupkou rozkrojte na čtvrtky a odstraňte jádřince. Pokrájejte je na co nejmenší části a nasypte do skleněné nádoby, dodejte ingredience a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a na 2 týdny postavte na teplé místo. Po této době extrakt slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do horkého sirupu připraveného z vody a cukru. Znovu přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde musí likér ještě půl roku dozrávat.

Ruský jablečný nápoj

1 kg jablek, 1 kg tekutého lipového medu (melasa), 3 l vody, 0,75 l čisté vodky (40%)

Jablka omyjte a včetně slupky je nakrájejte na osminky, odstraňte jádřince a nasypte je do velké skleněné nádoby. Nalijte vodku, med a vodu a důkladně rozmíchejte. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo, pokud možno na přímé slunce. Potom nádobu odneste na 7–10 dní do sklepa, tak aby všechna jablka vyplavala na povrch. Tekutinu po-

té slijte a nalijte do lahví. Nápoj nemá dlouhou trvanlivost a musí se vypít během 2–3 týdnů. Pokud nemáte rádi med, můžete ho nahradit cukrem, ale výsledný nápoj bude mít jinou vůni a chuť.

Jablečná přírodní vodka

1 l čisté jablečné šťávy, čistá jablečná šťáva na rozředění, 15 dkg cukru, 7 g pekařského droždí

Smíchejte šťávu s cukrem a až se cukr úplně rozpustí, přidejte droždí a odstavte k fermentaci. Po jejím ukončení nechte tekutinu destilovat. Získaný alkohol bude mít asi 60–70 %, proto jej rozřeďte jablečnou šťávou v poměru 2 díly šťávy na 1 díl alkoholu. Vodku na 2 týdny odstavte a potom ji přeceďte. Nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí ještě půl roku dozrávat. Podávejte chlazenou na 8–10° C.

JAHODA *(Fragaria ananassa, syn F. grandiflora)*

Plody jahody mají jen dietní význam. Značný léčebný význam mají listy, které obsahují stejné aktivní biologické substance jako jahodník obecný, mají také stejné uplatnění.

Jahodový likér I

30 dkg jahod, čtvrt tyčinky vanilky, 30 dkg cukru, 1 l vody, 0,5 l červeného hroznového vína, 1 l lihu (96%)

Úplně zralé, zdravé a nepoškozené jahody opláchněte a osušte, nasypte do skleněné nádoby a lehce rozmačkejte, přilijte víno a přidejte vanilku. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na dva týdny na světlé a teplé místo. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Zamíchejte

s vychladlým sirupem uvařeným z cukru a vody. Přidejte líh a předem získaný ovocný extrakt. Odstavte ještě na týden, potom truňk přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte jej do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě by měl likér ještě půl roku dozrávat. Je výborný.

Jahodový likér II

Zralé jahody, líh (96%)

Zdravé, čisté, a úplně zralé jahody nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem tak, aby byly úplně ponořené. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a tmavé místo na 3 dny. Po této době alkohol slijte, jahody znova zalijte vodou tak, aby byly ponořené. Nádobu znova hermetický uzavřete a odstavte na teplé místo na další 3 dny. Pak šťávu slijte, přidejte cukr asi 30 dkg na jeden litr truňku (počítejte v tom alkoholový extrakt a slitou šťávu po přidání vody). Tekutinu nechte přejít varem, až se cukr rozpustí, přidejte alkoholový extrakt a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte, a odneste do sklepa.

Jahodový likér III

2 kg jahod, 50 dkg medu, kůra s jedné mandarínky, 2 kg cukru, vanilkový cukr, 1 litr vodky (40–50%)

Čisté, zdravé a úplně zralé jahody nasypte do skleněné nádoby, přidejte mandarínkovou kůru a zasypte jedním kilogramem cukru. Nalijte 0,5 l vodky, nádobu hermetický uzavřete a odstavte na teplé a slunné místo na 5–6 týdnů. Tekutinu slijte, přidejte zbylý cukr, med a vanilkový cukr, postavte na plotnu nastavenou na střední teplotu a nechte ohřát, až se úplně rozpustí cukr a med. Pak likér přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 4–6 týdnů dozrávat.

Jahodový likér IV

Zralé jahody, čistá vodka (40%)

Úplně zralé, čisté a suché jahody (lepší menší) nasypte do 2/3 objemu skleněné nádoby, zalijte alkoholem tak, aby hladina vodky byla 5 cm nad jahodami. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a tmavé místo na 3–4 měsíce. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, slijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde truňk musí ještě půl roku dozrávat. Likér má krásnou barvu a aroma. Podávejte v pokojové teplotě.

Jahodový likér V

50 dkg jahod, 25 dkg tekutého akátového nebo lipového medu (melasy), 0,5 l čisté vodky (50%)

Zdravé a úplně zralé jahody nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermetický uzavřete a odstavte na teplé a slunné místo na 4–5 týdnů. Po této době extrakt slijte do jiné nádoby a do zbylých jahod přidejte med. Nádobu uzavřete a postavte znovu na slunné místo. Jahody spojené s medem opět pustí šťávu, tu slijte a smíchejte s dříve získaným extraktem, důkladně zamíchejte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě tři měsíce dozrávat.

JAHODNÍK OBECNÝ, jinak LESNÍ JAHODA
(Fragaria vesca)

Plody obsahují např. cukry, organické kyseliny, minerální soli (železo, mangan, vápník a fosfor), málo tříslovin, větší množství vitaminu C. Listy jahodníku obsahují třísloviny,

organické kyseliny, vitamin C, minerální látky a stopové množství éterického oleje. Plody mají jen dietní význam. Listy jahodníku mají malý léčební význam, ale nálev se doporučuje při průjmech, zánětu tračníku a žloutence. Zastavuje krvácení z ženských rodidel, slabě působí proti bolesti jater a žaludku. Pomocně se doporučuje se při kurdějích, skleróze a vysokém krevním tlaku. Odvar z listí a plodů působí močopudně, na pročištění krve, proti žlučovým, ledvinovým a močovým kamenům. Čerstvá šťáva z jahod může být použita k omývání vředů a vyrážek a rozetřené usušené listy mohou být přikládány na lokální opařeniny.

Dánska kořalka z lesních jahod

Lesní jahody, čistá vodka (40%)

Úplně zralé, celkově zbarvené, nepoškozené lesní jahody rychle opláchněte pod tekoucí vodou a osušené nasypte do skleněné nádoby do dvou třetin objemu. Ovoce zalijte alkoholem tak, aby hladina vodky převyšovala jahody o 5 cm. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 3–4 měsíce. Po uplynutí této doby přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví a odneste do sklepa. Truňk musí ještě půl roku dozrávat. Kořalka má krásnou barvu a vynikající aroma. Podá-vejte chlazenou na pokojovou teplotu.

Likér z lesních jahod

30 dkg lesních jahod, čtvrt tyčinky vanilky, 30 dkg cukru, 1 l vody, 0,5 l hroznového červeného přírodního vína, 1 l lihu (96%)

Úplně zralé, zdravé a nepoškozené lesní jahody opláchněte, osušte a nasypte do skleněné nádoby, lehce rozmačkejte a přidejte víno a vanilku. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na světlé a teplé místo. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Vychladlý sirup uvařený

z cukru a vody smíchejte s alkoholem a dříve získaným extraktem. Truňk odstavte na jeden týden, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví a odneste do sklepa. Truňk musí ještě půl roku dozrávat. Je výborný.

Likér z lesních jahod I

Lesní (zahradní) jahody, cukr, líh (70%)

Úplně zralé lesní nebo zahradní jahody opláchněte a nasypte do skleněné nebo keramické nádoby, zalijte alkoholem tak, aby přikryl ovoce. Nádobu hermeticky uzavřete a odneste do sklepa na 3–4 měsíce. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přidejte cukr v poměru 10 dkg na jeden litr. Když se cukr rozpustí, přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat. Je výborný a má jemnou jahodovou vůni.

Likér z lesních jahod II

1 kg lesních jahod, 0,25 l jahodové šťávy, 70 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čerstvé, zdravé a opláchnuté jahody nasypte do velké sklenice a zalijte alkoholem. Otvor sklenice ovažte gázou. Sklenici postavte na slunné místo na 6 týdnů. Po uplynutí této doby šťávu slijte. Jestliže se cukr nerozpustil, tak ovoce zalijte vodou, pak slijte a přidejte do jahodové šťávy. Spojte s alkoholem a odstavte na 2–3 dny. Po uplynutí této doby truňk přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě tři až šest měsíců dozrávat.

Likér z lesních jahod III

50 dkg jahod, 25 dkg tekutého akátového nebo lipového medu (melasy), 0,5 l čisté vodky (50%)

Zdravé, čisté, a úplně zralé ovoce nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem.

Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a slunné místo na 4–5 měsíců. Po uplynutí této doby extrakt slijte do jiné nádoby a do zbylého ovoce přidejte med. Nádobu uzavřete a znova postavte na slunné místo. Když ovoce spojené s medem pustí šťávu, tak jej slijte a zamíchejte s dříve získaným extraktem. Důkladně zamíchejte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě tři měsíce dozrávat.

Likér z lesních jahod IV

5 kg jahod, 2 kg cukru, 0,75 l čisté vodky (40–50%)

Čisté, zdravé, a úplně zralé jahody nasypte do skleněné nádoby, přidejte cukr a zalijte alkoholem. Nádobu uzavřete a postavte na slunné místo na dva týdny, každý den protřepejte.

JALOVEC OBECNÝ *(Juniperus communis)*

Plody jalovce mají velmi příjemnou, sladko kořeněnou chuť, protože obsahují 13–40% cukru, éterický olej (z kterého lze získat borneol a pinen). Obsahují rovněž živice a glykosidy. Plody vyvolávají pocení, jsou močopudné a velmi blahodárně působí na trávicí ústrojí, povzbuzují chuť k jídlu a zároveň upravují přijímané potraviny. Působí velmi bakteriocidně a upravují proces přeměny přijímané potravy. Odvar z jalovce lze rovněž využívat jako pomocný lék při revmatismu.

Dánská jalovcová kořalka

7 plodů jalovce, 1,1 l čisté vodky (40%)

Dozrálé, černé (zelené nebo jiné nejsou vhodné, mají chuť terpentýnu), zdravé a nepoškozené plody jalovce lehce pomačkejte a nasypte do sklenice typu „Twist-off“ a zalijte 0,1 l vodky. Sklenici zavřete a postavte na teplé a temné místo. Po dvou týdnech tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír a smíchejte se zbývající vodkou a nalijte do lahví. Zazátkujte a zavoskujte. Truňk musí dozrávat asi 3 měsíce. Jalovcová kořalka má pěknou, jasně žlutou barvu, chuť lehce pikantní se sladkým nádechem. Podávejte vychlazenou na 12° C.

Jalovcová I.

Vezmi 2 funty (1 funt = asi 45 dkg) očištěných a nahrubo utlučených plodů jalovce, nalij na to .... dobré kořalky (vodka 45%) .... funtů 34, nalívání se provádí do nádoby ucpané, na teplém místě na 6 dní odstavené, protřep dvakrát za den, potom slij z vrchu vyčištěnou tekutinu a přeceď ji přes připravené plátno a všechno přefiltruj přes papír.

(předpis z 19. století)

Jalovcová II.

12 dkg plodů jalovce, 2 g anýzu, 2 g koriandru, 3 g oddenku puškvorce, 1 kg cukru, 1 l vody, 2 l lihu (60%)

Rozdrobené suroviny nasypte do skleněné nádoby, zalijte lihem, hermeticky uzavřete a postavte na 2 týdny na teplé místo, slijte a přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte vychlazený sirup uvařený z cukru a vody. Odstavte na 2 dny, potom nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde musí jalovcová ještě 4–6 měsíců dozrávat.

Jalovcový likér

(...) vezmi cukru funtů 10 (1 funt = asi 45 dkg), nalij potřebné množství vody, aby se cukr rozpustil, sirup ten uvař,

náležitě sbírej pěnu a míchej v kameninové nádobě. Dodej 3,5 hrnce (hrnec = 4 l) dobré čisté kořalky (vodky 45%), dodej 2,5 kvarty (kvarta = 1 litr) nahrubo utlučených plodů jalovce (počítajíc objemově), zacpi řádně nádobu, protřásej často a po 3–8 dnech přefiltruj přes filtrační papír a slij do flašek. Likér je možno pít ihned, ale časem stává se lepším.

(recept z 19. století)

Jalovcový likér I.

Hrst nedozrálých plodů jalovce, 1 l čisté vodky (45%)

Nedozrálé, ale již plně vyvinuté plody jalovce, natrhané v září, nasypte na suchou a čistou látku a dejte na slunné místo několik dnů sušit. Potom plody nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a odstavte na 1 nebo 2 týdny. Po této době alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Jalovcový likér II.

0,5 l (počítaje váhově) plodů jalovce, 0,5 l čisté vodky (45%)

Plody nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a dejte na 6 týdnů na teplé místo. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví.

Jalovcové pivo

V domácím prostředí se plody jalovce používají při přípravě masa k uzení (....). Ve Finsku, Karélii i v některých dalších státech se z jalovce vyrábí pivo a to následujícím způsobem:

30 funtů (1 funt= asi 45 dkg) očištěných a roztlučených plodů nasyp do nádoby, na jejímž dně je rošt zahrnutý slámou. Na masu nalij 10 hrnců (hrnec = 4 l) studené vody, po 24 hodinách vodu stoč a uvař v kotli za stálého pečlivého sbírání

pěny. Bez toho by mělo pivo pryskyřičnou hořkou chuť. Potom oddělenou část tohoto odvaru vař s příslušným množstvím chmelu (80–100 g), poté přeceď a slij zase dohromady. Až odvar vystydne a bude mít teplotu čerstvě nadojeného mléka (okolo 35° C), přidej droždí. Pivo se rojí pomalu, a když je rojení u konce, slij ho do sudů, kde se bude čistit (....). Nápoj má příjemnou, nasládlo kořeněnou chuť a je velmi zdravý. Nevydrží však dlouho, proto není dobré ho vyrábět velké množství. *(předpis z 19. století)*

Ruská myslivecká vodka

2 dkg plodů jalovce, 1 g čerstvě umletého černého pepře, 1 dkg oddenku zázvoru, 2 dkg čerstvě nastrouhaného křenu, 3 dkg kopru, 5 g soli, 0,5 l čisté vodky (50%)

Suroviny dejte do skleněné nádoby, hermeticky ji uzavřete a dejte ji na teplé a tmavé místo. Po dvou týdnech tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Vodka je silná a má velmi ostrou vůni a chuť.

JAVOR MLÉČ *(Acer platanoides)*

Javor nemá velké léčivé účinky s výjimkou šťávy (mízy), která se získává brzy na jaře z kmene a větví. Povzbuzuje a očišťuje organismus od různých toxických látek a upravuje přeměnu pokrmů v těle. Pití se doporučuje osobám staršího věku, rekonvalescentům, ale také jako pomocný přípravek narkomanům a toxikomanům v průběhu jejich léčení.

Javorové víno (z mízy javoru)

5 l javorové mízy, 1,25 kg cukru, 1 dkg citrónové kyseliny, 1–1,5 g vinného droždí typu Sherry

Do šťávy z javoru (získáte ji stejně jako šťávu z břízy – viz předpis. Březové víno) přidejte kyselinu citrónovou a cukr. Míchejte tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí. Do získané tekutiny přidejte droždí. Po ukončení fermentace a úplném vyčištění naplňte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a nechte ve sklepě ještě půl roku dozrávat.

JEDLE BĚLOKORÁ *(Abies alba)*

Mladé výhonky jedle dobře léčí kašel.

Jedlový likér

Natrhané mladé jarní přírůstky z větviček jedle rozložte v tenké vrstvě na papír na 2–3 dny, aby lehce povadly. Potom otrhejte jehličky a nasypte je do skleněné nádoby a zalijte lihem tak, aby byly jehličky potopeny. Nádobu hermeticky uzavřete a na 5–6 dnů dejte na studené a tmavé místo odstát. Po této době alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a rozřeďte vodou (není nutné) a naplňte do lahví. Zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde bude likér ještě 3–6 měsíců dozrávat. Pijte maximálně 50 ml denně.

JEŘÁB OBECNÝ nebo PTAČÍ jinak JEŘABINA *(Sorbus aucuparia)*

Plody jeřábu obecného mají dost velký účinek jak v oblasti kulinářské, tak i v oblasti léčitelství. Jejich užívání se doporučuje při průjmech, úplavici a jako pomocný lék při ledvinových kamenech. Obsahují organické kyseliny (mimo jiné

jablečnou), cukry, třísloviny, hořčiny, flavonoidy, provitamín A, a vitamíny C a P, rovněž glykosidy, sorbit a sorbozu. Zároveň působí močopudně, slabě také proti zápalům. Doporučuje se rovněž při katarech žaludku a střev, má vliv i na léčení hemeroidů. Jedná se o dobrý prostředek na úpravu srdeční činnosti, má příznivý vliv na činnost močového měchýře, léčí ledvinové kameny a křečové žíly, choroby věnčitých tepen, choroby jater, ledvin. Šťávy jsou doporučovány jako protizánětlivé prostředky.

Jeřabinové víno (cidre)

1 kg jeřabin, které prošly mrazem, 1 kg dozralých kyselých jablek, 2 kg cukru, 2 l vody

Přemrzlé jeřabiny spolu s jablky (bez stopek a jádřinců) rozmačkejte tak, aby pustily co nejvíce šťávy a dejte je do skleněné nádoby. Zalijte studenou, převařenou vodou, ve které jste rozpustily cukr. Nádobu odstavte na 1 měsíc. Až tekutina zfermentuje, slijte ji do zvláštní nádoby a odstavte na tak dlouho, až se tekutina úplně vyčistí. Potom nalijte cydr do lahví.

Jeřabinka

2 kg plodů jeřabiny, 15 dkg cukru, 7 g pekařského droždí

Úplně zralé, mrazem přešlé plody důkladně rozmačkejte, aby pustily co nejvíce šťávy, přidejte cukr a míchejte, aby se cukr úplně rozpustil. Potom přidejte droždí a nechte fermentovat. Po ukončení tekutinu slijte a předestilujte. Získaný alkohol bude mít asi 60–70%, proto jej rozřeďte čistou, převařenou a odstátou vodou v poměru 1 díl alkoholu na 2 díly vody. Potom jeřabinku nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí jeřabinka ještě půl roku dozrávat.

Jeřabinový likér I.

1 kg plodů jeřabiny, 2 kuličky nového koření, špetka mletého kardamonu, špetka mleté skořice, 1 kg cukru, 0,5 l vody, 2 l čisté vodky (40 – 50%)

Z cukru a vody uvařte sirup a nechte ho vystydnout. Do skleněné nádoby nasypte zdravé, čisté a promrzlé jeřabiny, přidejte ingredience a vše zalijte vodkou a sirupem. Hermeticky uzavřete a postavte na 1 měsíc na teplé místo. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí likér ještě 3 měsíce dozrávat.

Jeřabinový likér II.

Plody jeřabiny, 1 lžička mleté skořice, 1 lžička mletého kardamonu, líh (70%), med podle chuti

Čisté, zdravé, zralé a lehce přemrzlé jeřabiny vhoďte do vařící vody a spařte je asi 1 minutu. Potom je odstavte z ohně, rychle sceďte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na 1 měsíc na teplé místo. Po této době tekutinu slijte, pro dochucení do ní můžete přidat med. Přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí likér dozrávat 3–4 měsíce. Má charakteristickou chuť a vůni. Podávejte chlazený asi na 12° C.

Jeřabinový likér III.

25 dkg plodů jeřabiny, 1,25 kg cukru, 1,25 l vody, 1 l lihu (96%)

Plody jeřabiny důkladně omyjte a osušte, vložte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a na 1 týden odstavte na teplé místo. Po této době alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do horkého sirupu, připrave-

ného z cukru a vody. Nechte stát nejméně 8 dní v hermeticky uzavřené nádobě na tmavém místě. Potom slijte a znovu přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde musí likér ještě půl roku dozrávat.

Jeřabinový likér IV.

Plody jeřabiny, koňak (40%)

Po prvních mrazech sebrané plody jeřabiny zbavte stopek a omyjte. Potom jimi naplňte skleněnou nádobu a zalijte koňakem tak, aby byly ponořeny. Hermeticky uzavřete a nechte 1 měsíc na teplém a temném místě (ne déle!). Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde musí ještě půl roku dozrávat. Má krásnou, tmavě skořicovou barvu a výraznou jeřabinovou chuť a vůni. čím déle dozrává, tím je lepší.

Jeřabinový likér V.

3 kg plodů jeřabin, 2,1 kg cukru, 0,5 l čisté vodky (50%)

Plody jeřabiny sesbírejte po prvních mrazech, zbavte je stopek, omyjte v horké vodě a nasypte do skleněné nádoby. Zasypte cukrem a otvor nádoby zakryjte gázou, převažte a dejte na teplé místo do doby, než se cukr rozpustí. Potom nalijte vodku, hermeticky uzavřete a odstavte na 3 měsíce. Po této době slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odneste do sklepa, kde musí likér ještě 4–6 měsíců dozrávat.

Německá jeřabinová kořalka

16 dkg plodů jeřabiny, 0,7 l čisté vodky

Plně dozrálé, zdravé a nepoškozené plody rychle opláchněte pod tekoucí vodou a na týden dejte zmrznout. Potom rozmražené plody nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou.

Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na 2 týdny na teplé, ale tmavé místo. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde musí kořalka ještě 3–6 měsíců dozrávat. Pokud je hodně výrazná, tak ji rozřeďte vodkou. Kořalka má unikátní sladko-kyselou chuť s hořkým nádechem.

Jeřabinové víno

2,5 kg plodů jeřabiny, 1,5 kg cukru, 6 l vody, 1–1,5 g vinného droždí typu Malaga nebo Sherry

Úplně zdravé a přemrzlé plody jeřabin rozmačkejte a zalijte 5 l vařící vody a odstavte na 12 hodin. Potom vodu slijte a plody důkladně vymačkejte přes plátno. Přidejte cukr rozpuštěný ve zbytku vody a do tekutiny dejte droždí. Po fermentaci a vyčištění víno rozlijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa.

Jeřabinová vodka s mandlovou vůní

Výhonky jeřábu, čistá vodka (40%)

Uříznuté nejmladší výhonky jeřábu očistěte od kůry a nakrájejte na malé kousky, nasypte do skleněné nádoby tak, aby zaplnily zhruba jednu čtvrtinu a zalijte vodkou, aby byly zakryty. Po dvou týdnech zkontrolujte vůni a chuť truňku. Jestli nebude mandlová vůně výrazná, můžete dodat ještě výhonky, ale tak, aby se nepokazila chuť. Po uplynutí dalších dvou týdnů tekutinu slijte a podle potřeby přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odstavte, aby vodky ještě trochu dozrála. Můžete podávat po dalších 3–4 týdnech.

Přírodní jeřabinová vodka

10 l čisté jeřabinové šťávy, čistá jeřabinová šťáva na ředění, 1 kg cukru, 7 dkg pekařského droždí

Z přemrzlých plodů jeřabiny vymačkejte šťávu. Smíchejte ji s cukrem tak, až se cukr úplně rozpustí. Takto získanou tekutinu doplňte droždím a nechte fermentovat. Po ukončení kvašení tekutinu předestilujte. Získaný alkohol bude mít 60–70%, proto jej rozřeďte čistou šťávou v poměru 1 díl alkoholu na 2 díly šťávy. Vodku odstavte na 2 týdny, potom přeceďte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Vodku doneste do sklepa a nechte ji dozrát ještě půl roku.

JETEL ČERVENÝ LUČNÍ *(Trifolium pratense)*

Poměrně vysoká, dosahující 50–60 cm výšky, křovitá bylina. Listy má složené ze tří lístků vyrůstajících ze společného stonku. Květy má drobné, nenápadné, seskupené do květenství červeno purpurové barvy. V kuchyni i medicíně se využívá květů. Obsahují bílkoviny, provitamín A, vitamíny C, PP a E, třísloviny, glukózy, éterický olej, živice, organické kyseliny, minerální soli (vápno, fosfor, měď a nikl). Odvar z květů působí velmi příznivě na organismus, snižuje obsah cholesterolu v krvi, pomáhá vylučování nežádoucích látek z organismu. Doporučuje se při anemii, léčení ekzémů a novotvarů (prsních žláz, vaječníků a lymfatických uzlin). Může se rovněž užívat při bolestech vznikajících při menstruaci, úplavici, dně a suchém kašli.

Likér z květů jetele červeného

1 část čerstvých květů červeného jetele, 1 část lihu (70%)

Čerstvé květy jetele nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a macerujte na teplém místě 4–6 týdnů. Po této době přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Doporučuje se užívat půl roku 3krát denně po 30 kap-

kách ve čtvrtce sklenice vody jako povzbuzující prostředek, který upravuje přeměnu pokrmů a likviduje nežádoucí látky v těle, upravuje výši cholesterolu v krvi.

JILM HABROLISTÝ *(Ulmus carpinifolia)*

Bylinnou surovinou je kůra, stahovaná časně na jaře z větviček o průměru kolem 1 cm, ještě před vyrašením listů. Kůra zbavená vrchní vrstvy se používá jako lék. Obsahuje např. hořčiny, třísloviny a malé množství slizu. Připravuje se z ní odvar, který působí svíravě, proto se doporučuje při poruchách zažívacího traktu (obvykle ne samotný, ale míchaný s jinými bylinami) a také jako prostředek čistící krev. Pije se po čtvrt skleničce dvakrát za den.

Jilmový likér

5 g sušené kůry z mladých větviček jilmu, 2dkg cukru, 1l čisté vodky (50%)

Kůru jilmu vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a dosypte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete, odstavte na teplé a světlé místo na 4–5 dnů. Každý den protřepejte, aby se rozpustil cukr. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte v tmavé a chladné místnosti.

JÍNAN DVOULALOČNÝ
(Ginkgo biloba, syn Salizburia adiantifolia)

Je to velmi vysoký strom, dorůstající 30–40 m výšky. Patří do čeledi rostlin, která prožila svůj rozkvět před 180 miliony

let. V Číně se dochoval až do dnešní doby. Má vějířovité žilnaté listy, nahoře vykrajované. Rostlina tvoří na jedněch exemplářích květy mužské a na druhých ženské. Ovocem je peckovice, která je jedlá. Mimo jiné je jinan, tento nádherný a okrasný strom, uctívaný jako svatý v Číně, na Korejském poloostrově a v Japonsku. Základní surovinou jsou listy, obsahující flavonoidy, glykosidy a organické kyseliny. Jinan má pozitivní vliv pro stimulaci krevního oběhu, posílení cév a prevenci kornatění tepen. Pomáhá při bolestech hlavy, dekoncentraci, depresích a chronické únavě. Používání léků, produkovaných z jinanu, má velký vliv na prokrvení mozku.

Jinanový likér

10 dkg čerstvých listu jinanu, 0,5 l lihu (70%)

Listy vsypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na 3 týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Likér pijte po 30 kapkách, rozpuštěných ve vodě, nebo na cukru, dvakrát denně.

JITROCEL LANCETOVÝ jinak KOPINATÝ
(Plantago lanceolata)

Surovinou pro koření je listí a semena obsahující různé substance biologicky činné. V listech je obsažen glykosid aukubina, hořké látky, alkaloidy, provitamín A, vitamíny C a K, organické kyseliny, slizy, enzymy, křemičitany. Semena obsahují mastné oleje, hodně slizu a uhlovodany. Listy jitrocele jsou dokonalým prostředkem k léčení nežitů, trávícího ústrojí, snížené kyselosti. Může se aplikovat i při onemocně-

ní horních cest dýchacích, protože zvyšuje potřebu vykašlávání. Lidová medicína má recepty na čaje z listí jitrocele jako prostředek proti krvácení (různého původu) úplavici, průjmům, zimnici, chrlení krve, nervovým chorobám a puchýřům. Semena jitrocele mají pouze jeden léčivý účinek – je to prostředek příjemně čistící organismus.

Jitrocelové víno

10 dkg sušeného jitrocelového listí, 1–2 hřebíčky, 1 l hroznového přírodního vína, 5 ml vinjaku

Listí jitrocele a hřebíček zalijete vínem smíchaným s vinjakem a macerujte v hermeticky uzavřené nádobě dvanáct dní. Potom přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Víno má zelenohnědou barvu úplně průsvitnou s vůní vína a lehkým sladko-hřebíčkovým a kořeno-bylinným akcentem. Pijte před obědem po 25 ml při léčení trudovitosti nebo nemoci trávicího ústrojí. Nepřekračujte denní normu!

JMELÍ BÍLÉ *(Viscum album)*

Bylinná surovina je obsažena v sušeném jmelí. Lze v něm mimo jiné nalézt cholin, acetylcholin, flavonoid, pryskyřice a organické kyseliny. Odvar ze jmelí lze použít při vysokém tlaku a rovněž upravuje chod srdce a úspěšně působí při léčení sklerózy a při silných menstruačních potížích.

Víno ze jmelí

4 dkg jmelí, 5 g listí meduňky, 5 g listí routy, 1 l přírodního hroznového červeného vína, 50 ml lihu (96%)

Ingredience nasypte do skleněné nádoby a zalijte je vínem smíchaným s lihem. Hermeticky uzavřete a odstavte na teplé místo na 2 týdny macerovat. Po této době víno slijte, přeceďte a přefiltrujte přes filtrační papír. Má červenohnědou barvu a je úplně průzračné s nahořklou vůní vína. Chutí se blíží k bylinnému vermutu. Užívejte 3krát denně 1 lžičku, v žádném případě více, mohlo by dojít k otravě!!!!!!

KAKAOVNÍK *(Theobroma cacao)*

Věčně zelený tropický strom, dosahující výšky 10–15 metrů. Plody jsou olejnatá semena, obsahující povzbudivé alkaloidy jako např. theobromin. Domovem kakaovníku je Střední Amerika ale i jiná místa v tropických oblastech na světě. Theobromin, který je nejvíce obsažen v plodech, povzbuzuje činnost srdce, věnčitých tepen a průdušek. Rovněž pomáhá snižovat krevní tlak. Plody dále obsahují organické kyseliny, škrob, bílkoviny, tříslovinu, kofein a tuky. Kakaový prášek se doporučuje při léčení angíny. Tuk získaný ze semen, zvaný též kakaové máslo, je výbornou surovinou pro výrobu různých pleťových krémů. Ze semen, zbavených tuků, se vyrábí světlehnědý prášek, známý jako kakao. Je to surovina populární po celém světě a lze z něho vyrobit výborné nápoje, čokolády, likéry, dorty atd.

Čokoládový likér I.

15 dkg hořké čokolády, 50 dkg cukru, 50 ml vody, 0,5 l rumu

Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni, ve skleněné nádobě smíchejte s rumem, hermeticky uzavřete a odstavte na tak dlouho, až se čokoláda úplně rozpustí v rumu a vytvoří s ním jednolitou hmotu. Potom slijte a smíchejte s vychladlým sirupem

uvařeným z vody a cukru. Naplňte lahve, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde likér musí ještě 2 měsíce dozrávat.

Čokoládový likér II.

30 dkg hořké čokolády, 50 dkg cukru, 1 lžička tekutého pohankového medu (melasa), 1 sklenice vody, 1 l koňaku

Čokoládu nastrouhejte na „hoblinky“, nasypte do skleněné nádoby a zalijte koňakem, hermeticky uzavřete a na 7–8 dní postavte na teplé a slunné místo. Občas protřepte, aby se čokolády rozpustila. Potom z vody, medu a cukru uvařte sirup a ještě do horkého vlijte čokoládovou směs. Velmi důkladně rozmíchejte, přeceďte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa a nechte dva týdny dozrát.

Ruský kakaový likér

10 dkg kakaa, 0,3 l mléka, 1 lžička citrónové šťávy, 50 dkg cukru, 1 lžička vanilkového cukru, 0,5 l vody, 1 l čisté vodky (40–50%)

Kakao a vanilkový cukr nasypte do skleněné nádoby, zalijte vodkou, hermeticky uzavřete, postavte na 1 týden na teplé místo a občas protřepte. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír a smíchejte s vychladlým sirupem, uvařeným z cukru, vody, citrónové šťávy a mléka. Důkladně promíchejte a nechte ještě odstát 2 týdny na teplém místě. Po této době znovu přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa. Nechte likér ještě 2 týdny dozrát.

KALINA OBECNÁ *(Viburnum opulus)*

Bylinná surovina se získává z plodů, kůry, květů i kořenů. Obsahují mimo jiné provitamin A, velké množství vitamínu C, vitamín P, organické kyseliny, malé množství cukru, tříslovinu a poměrně velké množství pektinu. Plody kaliny upravují činnost srdce a snižují krevní tlak. Podpůrně se produkty z plodů doporučují při léčbě angíny, chřipky, hemeroidů, žaludečních vředů a také jako prostředek pro zastavení krvácení dojde-li k poškození sliznice trávícího ústrojí. Doporučuje se míchat je i s jinými bylinami podobných účinků. Rovněž působí močopudně. Čaj ze sušených květů upravuje trávení a tlumí střevní potíže. Může se používat v kombinaci se živočišným uhlím při průjmech.

Kalinový likér

1 kg plodů kaliny, 1,5 kg cukru, 1,5 l vody, 1 l vinjaku (40–50%)

Čisté, zdravé, plně dozrálé a přemrzlé plody kaliny spařte v 0,5 l vroucí vody 1–2 minuty. Nasypte na cedník a nechte okapat. Potom nasypte do skleněné nádoby, přidejte 50 g cukru, otvor nádoby ovažte gázou a postavte na 2–3 dny na teplé místo, nejlépe na slunce. Potom vše zalijte vinjakem, nádobu hermeticky uzavřete a nechte 2 týdny macerovat. Po této době tekutinu slijte, přeceďte a vlijte do teplého sirupu svařeného ze zbytku vody a cukru. Přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a nechte ve sklepě ještě měsíc dozrát.

Vodka z kaliny

2 kg plodů kaliny, 30 dkg cukru, 0,3 l vody, převařená voda na rozředění, 7 g pekařského droždí

Úplně dozrálé a přemrzlé plody kaliny povařte ve vařící vodě asi 2–3 minuty, aby se zbavily nadměrného množství hořčin. Sceďte a rozmačkejte ve skleněné nádobě tak, aby pusti-

ly co nejvíce šťávy. Promíchejte s cukrem a míchejte tak dlouho, dokud se cukr úplně nerozpustí. Přidejte droždí a nechte fermentovat. Po skončení fermentace tekutinu slijte a předestilujte. Takto získaný alkohol má 60–70%, proto je potřeba jej rozředit převařenou vodou v poměru 1 část alkoholu na 2 části vody. Naplňte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí vodka půl roku dozrávat.

KARDAMON MALABARSKÝ *(Elettaria cardamonum)*

Ze substancí, které obsahují trojhranné tobolky kardamonu jsou nejdůležitější tuky, živice, škroby, těkavý olej a cukr. Kardamon má vlastnost posilovat žaludek, povzbuzuje tvorbu žaludečních šťáv, likviduje plynatost a podporuje chuť k jídlu. Mimo to se používá při astmatu a bolestech hlavy.

Dánská kardamonová kořalka

10 plodů kardamonu (ne mletého!), 0,25 l čisté vodky (40%)

Plody kardamonu zalijte vodkou, nádobu hermeticky uzavřete a dejte na teplé a tmavé místo na 3–4 dny. Po této době tekutinu slijte a podle potřeby přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Truňk musí ještě měsíc dozrávat. Je aromatický s lehce ostrou chutí. Podávejte chlazený na pokojovou teplotu.

KÁVA ARABSKÁ *(Coffea arabica)*

Káva je jedním z hlavních produktů kávovníku arabského poskytujících kofein. Substance jsou obsaženy především v seme-

nech, ale i v některých dalších částech rostliny. Mimo kofeinu obsahují plody ještě tuky, bílkoviny, třísloviny a dextiny. Kofein (obsažený v různých farmaceutických produktech) se doporučuje na migrénu, pro povzbuzení celkového nervového systému a také jako protilátka proti různým drogám a barbiturátům.

Kávový likér I.

3 dkg mleté kávy, 10 dkg cukru, 5 dkg tekutého vřesového medu (melasa), 0,5 l čisté vodky (40–50%)

Čerstvou umletou kávu zalijte sklenkou vodky a silně zahřívejte (pozor, aby se vodka nevznítila!). Odvar přelijte do skleněné nádoby, kterou hermeticky uzavřete a odstavte na 1 den na teplé a tmavé místo. Potom tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte cukr a med. Znovu zahřívejte až do úplného rozpuštění cukru a ostatních přísad. Potom dolijte zbytek vody a znovu přefiltrujte. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odneste do sklepa. Likér můžete servírovat po 7–10 dnech. Má vynikající kávovou chuť.

Kávový likér II.

10 dkg mleté kávy nejvyšší jakosti, 1 cm dlouhou tyčinku vanilky, 1 kg cukru, 1 lžička spadkového medu (melasa) lze nahradit běžným včelím medem, 0,25 l mléka, 0,1 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Kávu umelte co nejjemněji, potom ji nasypte do skleněné nádoby, přidejte med a vanilku, zalijte lihem a hermeticky uzavřete. Odstavte na tmavé a teplé místo na 2 týdny. Potom tekutinu slijte, smíchejte s vodou, mlékem a cukrem a povařte až do úplného rozpuštění cukru. Nesmí projít varem! Do tekutiny vlijte vychladlý sirup, promíchejte a na 1 týden odstavte. Po této době přeceďte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a nechte měsíc dozrávat.

Kávový likér III.

8 dkg mleté kávy nejvyšší jakosti, 1 lžička citrónové šťávy, 3 skleničky cukru, 3 skleničky vody, 0,75 l rumu

Kávu uvařte v 1,5 skleničce vody. Přelijte do skleněné nádoby, hermeticky uzavřete a na jeden den odstavte. Po této době přefiltrujte přes filtrační papír. Ze zbytku vody a cukru uvařte sirup, přidejte citrónovou šťávu a rum a vychladlý vlijte do uvařené odstáté kávy. Vše velmi důkladně promíchejte, na jeden den odstavte, znovu přefiltrujte a nalijte do lahví. Zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě 3–4 týdny dozrávat.

Kávový likér IV.

0,25 l kávy nejvyšší jakosti z espresa, 1 kg cukru, 1 lžička vanilkového cukru, 1 lžička tmavého medu (melasa), 0,5 l vody, 0,5 l čisté vodky (40–50%), 25 ml Vinjaku

Z vody, cukru, vanilkového cukru a medu uvařte sirup, do vychladlého vlijte vodku, Vinjak a kávu, důkladně promíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě 3–4 měsíce dozrávat.

Likér pivo-kávový

0,5 l piva Porter, 2 dkg rozpustné kávy, 60 dkg cukru, 1 lžička vanilkového cukru, 0,5 l čisté vodky (40–50%), 50 ml rumu

Suroviny smíchejte a na mírném ohni ohřívejte tak dlouho, až se rozpustí káva a cukr. Sundejte z ohně, dolijte vodku, důkladně rozmíchejte a přefiltrujte přes filtrační papír. Naplňte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a nechte 2–3 dny odstát.

Kávový truňk

30 dkg mleté kávy nejvyšší jakosti, 2,5 dkg vanilkové esence, špetka čisté sody, 1,75 dkg cukru, 2,5 l vody, 1 l lihu (96%)

Kávu zalijte vařící vodou, přidejte sodu a odstavte na 18 hodin. Potom přefiltrujte přes filtrační papír. Přidejte cukr a 20 minut vařte. Tekutinu nechte vychladnout a potom ji smíchejte s lihem a vanilkovou esencí. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde truňk nechte stát asi 6 týdnů.

KDOULOVEC JAPONSKÝ *(Chaenpmeles japonica)*

Plody kdoulovce obsahují např. kyselinu citrónovou, málo cukru, provitamin A, a vitamin C. Pečené plody se doporučují při jaterních potížích a sliz vzniklý namáčením semen ve vodě se používá jako obklad na podrážděnou kůži.

Likér z kdoulovce japonského

1 l čerstvé šťávy z kdoulovce japonského, 1 kg cukru, 1 l lihu (70%)

Čerstvou šťávu přelijte do skleněné nádoby a pořádně zamíchejte s lihem a cukrem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé, tmavé místo minimálně na jeden měsíc. Po uplynutí této doby výluh slijte, přeceďte a rozlijte do lahví. Likér z kdoulovce japonského je více aromatický než z kdouloně podlouhlé.

Víno z kdoulovce japonského

5 l čerstvé šťávy z kdoulovce japonského, 1,5 kg cukru, 1–1,5 g vinných droždí typu Madeira

Úplně zralé plody nastrouhejte na struhadle, vymačkejte z nich šťávu a přidejte cukr. Míchejte tak dlouho, až se rozpustí cukr. Získanou tekutinu spojte s droždím. Po ukončení

fermentace a úplném vyčištění rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Víno musí dozrávat ještě šest měsíců.

KDOULE OBECNÁ *(Cydonia oblonga)*

Plody kdoule obsahují hodně substancí, které mají blahodárný vliv na organismus např. cukry, organické kyseliny (jablečnou, citrónovou a vinnou), vitamin C, třísloviny, pektiny, málo éterického oleje (který dává plodům přírodní vůni), minerální soli (hlavně železo a měď). Velmi zdravé jsou především syrové plody, které napomáhají vytváření červených krvinek. Čerstvá šťáva, smíchaná v rovném poměru s včelím medem a konzumovaná po lžičce třikrát denně, povzbuzuje chuť k jídlu a dodatečně má velký vliv na metabolismus a látkovou výměnu. Také semena mají léčivý význam, protože obsahují velké množství slizu, který se získává namočením semen.

Kdoulový likér I

1 l čerstvé šťávy z kdouloně, 10 dkg cukru, 1 l lihu (50 %)

Čerstvou šťávu z kdouloně smíchejte ve skleněné nádobě s lihem a cukrem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na minimálně jeden měsíc. Po uplynutí této doby likér rozlijte do lahví.

Kdoulový likér II

Funt (1 funt = asi 45 dkg) šťávy a stejné množství čisté vodky (...) a také 8 lutů (1 lut = asi 12,6–14,6 g) cukru smíchejte dohromady a odstavte na měsíc, potom přefiltrované dá nesmírně chutný likér.

(předpis z 19. století – Józef Gerald-Wyżycki).

Kdoulový likér III

2 kg plodu kdouloně, 5 hřebíčků, kousek skořicové kůry o délce 5 cm, 2 kg cukru, 0,5 l vody, 2 l čisté vodky (40–50 %)

Čisté, zdravé a zralé plody kdouloně nastrouhejte na hrubém struhadle, zalijte vodou a dejte vařit, až změkne. Nechte vychladnout a velmi důkladně vymačkejte šťávu. Přidejte cukr, ohřejte a důkladně míchejte, až se cukr úplně rozpustí. Do horkého sirupu vlijte alkohol a přidejte ingredience. Přelijte do skleněné nádoby, hermeticky ji uzavřete a odstavte na teplé, slunné místo na 7–8 dnů. Pak likér přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí dozrávat ještě půl roku.

Víno z kdouloně I

5 l šťávy z plodů kdouloně, 1,5 kg cukru, 1–1,5 g vinných droždí typu Madeira

Úplně zralé plody nastrouhejte na struhadle, vymačkejte šťávu a přidejte do ní cukr. Míchejte, až se cukr úplně rozpustí. Získanou tekutinu spojte s droždím. Po skončení fermentace a úplném vyčištění rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Víno musí dozrávat ještě půl roku.

Víno z kdouloně II

Abychom získali kdoulovou šťávu, strouhají se plody na obyčejném struhadle (Józef Gerald-Wyżycky) a šťáva se vymačká. Dvě kvarty (1 kvarta = 1 l) šťávy a funt (1 funt = asi 45 dkg) cukru smíchané a zrojené (zfermentované) dává víno příjemné chuti ....

(*Józef Gerald-Wyżycki*)

KERBLÍK SETÝ *(Anthriscus cerefolium)*

V kuchyni se používá čerstvý list, který svou vůní připomíná trošku vůni anýzu a to kvůli obsahu éterického oleje. Kromě toho listy obsahují větší množství provitaminu A, vitamin C, železo a hořčík. Konzumování čerstvých listů má blahodárný vliv na zažívací a trávicí trakt, dobře působí na přeměnu látek v těle a likviduje nadýmání.

Kerblíkový likér

Hrst čerstvé natě kerblíku zahradního, 1 l čisté vodky (45%)

Nať kerblíku zahradního rychle opláchněte pod tekoucí vodou, rozložte a osušte. Nakrájejte na drobné kousky, nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete, aby nevyprchal alkohol a nechte macerovat po dobu 3 týdnů. Po této době alkohol slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde likér musí ještě minimálně půl roku dozrávat. Likér má přírodní chuť, připomínající anýz. Čím déle dozrává, tím lépe chutná a voní.

KLIKVA BAHENNÍ
(Oxycoccus palustris syn. Oxycoccus quadripetalus)

Polokeř s dlouhými, plazícími se oddenky. Má nevelké vejcovité kožovité lístky s ohnutými okraji. Malé kvítky růžové barvy vyrůstají po několika kusech na vrcholcích oddenků a po odkvětu vytvářejí plody bílé nebo červené barvy brusnicového tvaru, které jsou jedlé a ceněné v kulinářství. Surovinou jsou plody a listy. Hlavně v plodech jsou obsaženy cukry, organické kyseliny, vitamín C a pektiny. Šťáva se do-

poručuje při onemocnění ledvin, močového měchýře a močovodů. Používá se rovněž ke snižování horečky. Odvar z listí se používá jako pomocný lék na dnu, revmatismus a průjmy. Podobné účinky mají i kořalky vyrobené z klikvy.

Klikvový likér I.

1 l (objemový) plodů klikvy, 1 hřebíček, špetka mletého kardamonu, 30 dkg cukru, 1 lžička světlého tekutého medu, 0,5 l čisté vodky

Plody klikvy důkladně pomačkejte na jednolitou hmotu, přidejte hřebíček, kardamonu, med a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a na 2 dny odstavte. Po této době tekutinu slijte, dodejte cukr a na mírném ohni a za stálého míchání tekutinu zahřívejte, až se cukr úplně rozpustí. Potom likér přeceďte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde likér bude ještě 4–5 týdnů dozrávat.

Klikvový likér II.

1 l (objemový) plodů klikvy, 1 sklenice malinové šťávy, 1 sklenice šťávy z lesních jahod, 50 dkg cukru, 50 ml lihu (96%), 1 l koňaku

Zdravé a plně dozrálé plody klikvy omyjte, důkladně rozmačkejte ve skleněné nádobě a zalijte koňakem. Hermeticky uzavřete a na 3 dny odstavte. Malinovou a jahodovou šťávu smíchejte s lihem a cukrem a na mírném ohni ohřívejte tak dlouho, až se cukr úplně rozpustí (nesmí se vařit!). Potom nalijte do extraktu z klikvy. Nádobu uzavřete a nechte stát 2 dny. Po této době tekutinu slijte, přeceďte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa a nechte likér ještě 3 měsíce dozrávat.

Klikvový likér III.

1 kg plodů klikvy, 70 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čerstvé a zdravé plody omyjte a osušte, nasypte do skleněné nádoby a zasypte cukrem. Otvor nádoby ovažte gázou a postavte ji na 6 týdnů na slunné místo. Potom výluh slijte, a pokud se cukr nerozpustil, tak zalijte klikvu vodou, důkladně promíchejte a vodu pak nalijte do výluhu. Smíchejte s lihem a odstavte na 2–3 dny. Po této době přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě 3–6 měsíců dozrávat.

Klikvový likér IV.

80 dkg plodů klikvy, 6 dkg cukru, 60 ml vody, 0,3 l čisté vodky (40–50 %)

Úplně zralé a zdravé plody klikvy omyjte, osušte a nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a postavte na slunné a teplé místo. Po týdnu výluh slijte. Z vody a cukru uvařte sirup a 2–3krát převařte. Do horkého sirupu opatrně nalijte výluh. Důkladně zamíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí likér ještě 3 měsíce dozrávat.

Norská klikvová kořalka

Plody klikvy nasbírané po prvních mrazících, čistá vodka (40%)

Zdravé, nepoškozené a plně dozrálé plody klikvy, sebrané po prvních mrazících (nebo ponechané několik dnů v mrazničce), opláchněte, osušte a naplňte do 2/3 skleněnou nádobu. Potom zalijte vodkou do výšky plodů, nádobu hermeticky uzavřete a postavte na tmavé místo s pokojovou teplotou na 3–4 měsíce. Po této době tekutinu slijte a podle potřeby přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a za-

voskujte a doneste do sklepa, kde musí kořalka ještě půl roku dozrávat. Má specifickou chuť, vůni a krásnou rudou barvu. Čím déle zraje, tím je lepší. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu.

Klikvová ratafia

6 plných sklenic plodů klikvy, 3 sklenice cukru, 2 l vodky (40–50 %)

Plně dozrálé a zdravé plody klikvy, sebrané po prvních mrazících (nebo ponechané několik dnů v mrazničce), nasypte do skleněné nádoby a rozmačkejte na jednolitou hmotu. Přidejte cukr a vodku. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 2 týdny. Potom přefiltrujte přes filtrační papír a můžete podávat, nejlépe chlazenou na pokojovou teplotu.

KMÍN KOŘENNÝ *(Carum carvi)*

Bylinnou surovinu, rovněž tak potravinovou přísadu, získáváme z plodů kmínu. Můžeme z něho získat různé substance, především éterický olej, limon, karvu, organické kyseliny, bílkoviny, cukry, flavonoidy a limonen, karvon a karveol. Kmín jako produkt lékařský se doporučuje hlavně při problémech s trávením, nebo jiných problémech spojených s trávícím ústrojím. Zmenšuje nadměrnou střevní fermentaci a plynatost, povzbuzuje vylučování žaludečních šťáv a pomáhá při trávení.

Dvojnásobná Gdaňská kmínka

9 dkg kmínu, 1 dkg kořene fialkového (oddenek kosatce fialově kvetoucího), 1 dkg italského kopru (semena), 1 dkg sušené citrónové kůry, 20 dkg cukru, 1,6 l vody, 1,25 l lihu (96%)

Kmín, kopr, kořen fialkový a sušenou citrónovou kůru utlučte nebo umelte v mlýnku na kávu, zalijte lihem a nechte jeden den stát. Po této době dolijte 0,8 l čisté převařené vody a nechte destilovat. Získaný alkohol nakonec zjemněte sirupem připraveným z cukru a zbytku vody. Po vyčištění nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte.

Kmínka jinak I.

45 dkg kmínu, 1 l vody, čistá vodka

Semena kmínu povařte asi 1 hodinu, potom nechte odvar vychladnout, přeceďte a zamrazte do ledových kostek. Podávejte tak, že do skleničky vodky vhodíte ledovou kostku a kmínka je hotová.

Kmínka jinak II.

0,25 sklenky kmínu, 5 dkg cukru, 1 sklenka vody, 1 l čisté vodky (50%)

Kmín nasypte do nádoby, zalijte vodkou a hermeticky uzavřete. Dejte na dva týdny na teplé místo. Po této době alkohol slijte, přeceďte a přidejte vychladlý sirup uvařený z cukru a vody. Po smíchání získaný truňk přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Podávejte vychlazenou na 10–12° C. Je vhodná k pokrmům ze zvěřiny a ryb.

Likér kmínko-koriandrový

10 dkg kmínu, 3 dkg koriandru, 3 dkg mandarínkové kůry, 2,5 kg cukru, 2 l čisté vodky (40%), 0,5 l rumu

Ve skleněné nádobě smíchejte všechny suroviny, hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo do doby, než se rozpustí cukr. Tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě nechte ještě 4–6 měsíců dozrát.

Kmínový likér I.

2 lžičky kmínu, 30 dkg cukru, 1 lžička světlého tekutého medu (melasa), 0,3 l vody, 0,3 l čisté vodky (40–50%), 50 ml rumu

Do skleněné nádoby nasypte kmín a zalijte ho vodkou smíchanou s rumem. Hermeticky uzavřete a postavte na 2 týdny na teplé místo. Po této době tekutinu slijte a smíchejte s vychladlým sirupem, připraveným z cukru a vody. Přidejte med, znovu promíchejte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a nechte 3–4 měsíce dozrát.

Kmínový likér II.

25 dkg mletého kmínu, 25 dkg cukru, 1 l lihu (70%)

Vše smíchejte ve skleněné nádobě, hermeticky uzavřete a nechte stát na teplém místě ve stínu 2–3 týdny. Po této době alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a naplňte do lahví.

Kmínový likér III.

25 dkg kmínu, 1–2 lžičky světlého tekutého medu (melasa), 1 l vody, 1 l čisté vodky (50%)

Kmín uvařte ve vodě, přeceďte a do vývaru dejte vodku a med. Přefiltrujte přes filtrační papír, nechte stát 1–2 dny a nalijte do lahví. Aby byl likér ještě silnější, můžete dle vlastní úvahy přidat do vývaru z kmínu ještě líh. Můžete také více přisladit.

Kmínový likér IV.

4 dkg kmínu, 1 lžička akátového nebo lipového tekutého medu (melasa), 30 dkg cukru, 0,3 l vody, 1 l čisté vodky (40–50%)

Kmín nasypte do skleněné nádoby, zalijte vodkou, hermeticky uzavřete a nechte na teplém ale tmavém místě 3 týdny. Po této době tekutinu slijte, přidejte vychladlý sirup uvařený z vody, cukru a medu. Přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a nechte ve sklepě 3–4 měsíce dozrávat.

Kmínový likér V.

5 dkg kmínu, 15 dkg cukru, 1 l lihu (70%)

Suroviny smíchejte ve skleněné nádobě. Hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 10 dní. Po této době alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví

KOKOŠKA PASTUŠÍ TOBOLKA

(Capsela bursa – pastoris)

Bylinnou surovinou je nať, která obsahuje např. alkaloid, cholin, acetylocholin, třísloviny, vitaminy C a K, organické kyseliny a minerální soli. Nálev z natě je důležitým prostředkem zastavujícím krvácení, doporučuje se pří plicním krvácení, také při krvácení zažívacího traktu, pří krvácivých průjmech a silné menstruaci.

Likér z kokošky

5 g sušené natě kokošky pastuší tobolky, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Nať vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a přisypte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na teplé a světlé místo na čtyři až pět měsíců, každý den protřepejte, aby se

rozpustil cukr. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do tmavé a chladné místnosti.

KOMONICE LÉKÁŘSKÁ *(Melilotus officinalis)*

Je to bylina, kterou tvoří silně se rozrůstající odnože s drobnými žlutými květy. Ty tvoří řídké jednostranné úžlabní hrozny. Plodem je šedohnědý lusk s jedním nebo dvěma žlutozelenými semeny. Je to běžná krajová bylina. Komonicová nať obsahuje např. třísloviny, flavonoidy, melilotin, vitamin C a E, kumarin a dikumarol. Je to skvěly lék při léčbě hemeroidů, zánětů, srážlivosti krve a leukopenií. Zlepšuje průtok krve a ředí krev, má velký vliv při léčení astma a horních dýchacích cest. Léčebně se komonice lékařská nasazuje proti velmi rozmanitým neduhům, mimo jiné homeopaticky proti nervovým potížím, bolestem hlavy, migréně a zlepšení vylučování moči. Můžeme ji používat také při léčbě nespavosti, bolestech hlavy, spojených s vysokým tlakem a menstruačních bolestí. Osoby, které mají problém s nízkou srážlivostí krve, mohou používat komonici až po konzultaci s lékařem.

Komonicový likér

1 díl (váhově) suché kvetoucí natě komonice lékařské, 2 díly (váhově) lihu (70%)

Suchou kvetoucí nať komonice dejte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem, hermeticky uzavřete a nechte macerovat na teplém místě po dobu 4–6 týdnů. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír. Likér pijte po dobu třech měsíců třikrát denně po třiceti kapkách rozpuštěných ve sklence vody.

KONOPICE POLNÍ *(Galeopsis tetrarhit)*

Základní léčivou surovinou je nať konopice polní. Obsahuje např. alkaloidy, glykosidy, saponiny, třísloviny, křemičité kyseliny, organické kyseliny (salicylová a kávová) a také étericky olej. Nálev z natě působí protizánětlivě, proti kašli a proti plicním nemocem. Čaj z konopice polní se doporučuje při různých stádiích onemocnění tuberkulózy plic a kromě toho pří zánětu horních cest dýchacích, zánětu průdušek, černému kašli a při obvyklém kašli z nastydnutí.

Likér z konopice polní

5 g sušené nati konopice polní, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky

Nať konopice polní vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a dosypte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na teplé a světlé místo na 4–5 týdnů, každý den nádobu protřepejte, aby se rozpustil cukr. Po uplynutí této doby přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte v tmavé a chladné místnosti.

KONVALINKA VONNÁ jinak MÁJOVÁ *(Convallaria majalis)*

Má léčivé vlastnosti ale POZOR!, je rovněž slabě toxická, protože obsahuje jedovaté glykosidy! Při předávkování hrozí ochromení dýchacích cest. V konvalince jsou mimo jiné obsaženy organické kyseliny, minerální soli, éterické oleje, zvláštní vůně, saponiny, flavonoidy a glukózy. Příznivě působí při onemocněních srdce (únava, arytmie), dušnosti a při vysokém krevním tlaku.

Konvalinkový alkoholový nálev

Čerstvé kvetoucí stonky konvalinky vonné, čistá vodka (45%)

Květy konvalinky dejte do skleněné nádoby a zalijte vodkou tak, aby byly potopeny. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na 3 týdny na slunce. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Pijte po jedné kávové lžičce, rozpuštěné ve sklenici vody 3krát denně. Ne více!!!

KOPR ZAHRADNÍ VONNÝ *(Anethum graveolens)*

Dvouděložná rostlina, ze které se využívají hlavně plody a listy. Obsahují hlavně flavonoidy, vitamíny B1, B2 a PP, provitamín A, éterický olej a také svazky vápna, draslíku, fosforu a železa. V lidové medicíně se kopr využíval jako prostředek proti kolice a křečím i jako prostředek proti větrům a prostředek povzbuzující činnost žaludku. Rovněž jeho užívání prospívalo kojícím matkám, zvyšoval laktaci, snižoval znečištění krve a měl příznivý vliv na trávící proces.

Skandinávská koprová kořalka

Čerstvé listy kopru, čistá vodka (40%)

Čerstvé a zdravé listy kopru dejte do 2/3 skleněné nádoby a zalijte je vodkou tak, aby je 5 cm překryla. Hermeticky uzavřete a dejte na tmavé a teplé místo na 6–7 dní. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Kořalka má bledožlutou barvu a velmi charakteristickou vůni. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu.

Koprové víno

5 dkg semen zahradního kopru vonného, 1 l přírodního bílého hroznového vína, 50 ml lihu (96%)

Semena kopru nasypte do skleněné nádoby a zalijte vínem smíchaným s lihem. Hermeticky uzavřete, postavte na 2 týdny na teplé, místo a často protřepejte. Po této době víno slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Víno je úplně průzračné, má žlutohnědou barvu a vůni s lehkým sladko-kořeněným akcentem. Chutná jako bylinné víno. Podávejte chlazené na 8–10° C. Pijte sklenku 3krát denně po jídle.

KOPŘIVA DVOUDOMÁ *(Urtica dioica)*

Hlavní bylinnou surovinou jsou listy, zřídka kořeny, občas také semena. Kopřiva obsahuje minerální soli (železo a vápno), vitamin B1, B2, provitamin A, třísloviny, kyselinu mravenčí, křemičitou, vitamin C, velké množství chlorofylu a látky s fytocidním účinkem. Nať z kopřivy působí močopudně, odstraňuje z těla škodlivé látky, hojí žaludeční vředy, posiluje nervy, tiší astmatické záchvaty, pomáhá léčbě kataru žaludků, tenkého a tlustého střeva, průjmech, cukrovce, chudokrevnosti, nemoci jater, žaludečních a dvanácterníkových vředů a hemeroidech.

Kopřivové víno

10 dkg listů kopřivy, 5 g mletého muškátu, 5 g mletého koriandru, 1 l bílého přírodního hroznového vína, 50 ml lihu (96%)

Byliny a ingredience zalijte vínem smíchaným s lihem a nechte macerovat v hermeticky uzavřené nádobě po dobu 12 dnů. Po uplynutí této doby víno slijte, přeceďte a přefiltrujte přes filtrač-

ní papír. Víno má žlutohnědou barvu, je úplně průzračné, má vinnou, lehkou, nasládlou a kořeněnou vůni. Má dost výjimečnou, ale příjemnou chuť, těžko s něčím porovnatelnou. Podávejte chlazené na 8–10° C. Pijte po jídle třikrát denně po 25 ml.

KORIANDR SETÝ *(Coriandrum sativum)*

Léčivé produkty jsou obsaženy v plodech. Obsahují těkavý olej, alkaloidy, pektiny, dost tuků a minimum škrobu. Povzbuzují tvorbu trávících šťáv a žluči, upravuje rytmické smršťování svalstva střev (peristaltika) a zabraňuje plynatosti. Rovněž působí lehce jako tišící prostředek.

Skandinávská koriandrová kořalka

25–30 semen koriandru, 0,25 l čisté vodky (40%)

Semena koriandru nasypte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a odstavte na 7–10 dní. Po této době tekutinu slijte a podle potřeby přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu. Čím je kořalka starší, tím je chutnější a má intenzivnější vůni.

KOZÍ BRADA FIALOVÁ *(Tragopogon porrfolius)*

Je to roční nebo (častěji) dvouletá rostlina, dosahující 80–100 cm výšky. Listy má rovně žilkovaté, květy velmi dekorativní, purpurové, s výrazným liliovým odstínem. Když odkvetou, tvoří se bezslupková semena s peřím. Rostlina pochází z pobřeží středomořských a Asie. Užitkovou částí je kořen, který obsahuje hodně škrobu, cukry a minerální soli

(nejvíc železa). Konzumace kořene kozí brady se doporučuje při fyzickém a psychickém vyčerpání a při rekonvalescenci.

Víno z kozí brady

6 dkg čerstvých vrchových výhonků kozí brady, 1 l bílého hroznového vína, 0,1 l dobrého koňaku

Výhonky kozí brady důkladně očistěte, opláchněte a rozmixujte. Získanou hmotu zalijte koňakem smíchaným s 0,5 l vína a odstavte na jednu hodinu. Často míchejte. Pak přilijte zbytek vína a odstavte na teplé místo na jeden týden. Po uplynutí této doby přefiltrujte přes filtrační papír. Víno podávejte vychlazené na 8–10° C. Pijte po 25 ml třikrát denně po jídle.

KOZLÍK LÉKAŘSKÝ jinak VALERIANA
(Valeriana officinalis)

Je velmi bohatý na třísloviny, živice, cukry, hořčiny, minerální soli, organické kyseliny (nejvíce valeriánová a mravenčí) a glukózy. Specifické nálevy na jeho bázi působí hlavně na celkové uklidnění organismu, ulevuje práci srdce při nervovém vypětí a má také pomocné účinky proti křečím. POZOR! Při předávkování mohou nastat zdravotní komplikace – silné bolesti hlavy eventuelně mdloby. Kozlík se doporučuje při fyzickém vyčerpání, nespavosti, nervovém vypětí a při nepravidelné činnosti srdce a při neurózách.

Likér z kozlíku lékařského

Čerstvé kořeny kozlíku, čistá vodka (45%)

Kořeny omyjte, očistěte a rozdrobte. Vložte do skleněné nádoby a zalijte vodkou tak, aby byly zakryté. Nádobu herme-

ticky uzavřete a postavte na slunce na 3 týdny. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Zazátkujte a zavoskujte. Likér užívejte po 30 kapkách na kostce cukru nebo ve sklence vody.

KŘEN OBYČEJNÝ *(Armoracia rusticana)* jinak „selský“

Surovinou je kořen rostliny, který mimo jiné obsahuje provitamíny A, vitamíny řady B, thioglykosid, vitamín C, minerální soli (vápno, fosfor, draslík). Kořen se s úspěchem používá také jako prostředek proti chřipce, má močopudné účinky, podporuje tvorbu žaludečních šťáv, užívá se při ledvinových kamenech a nechutenství, zevně se používá jako obklad při léčení revmatismu a svalových bolestí.

Křenové víno

15 dkg čerstvě vykopaného kořene křenu, 1 l přírodního hroznového bílého vína, 0,1 l lihu (50%)

Kořen křenu očistěte a odstraňte vrchní slupku. Nastrouhejte na jemném struhadle a zalijte vínem smíchaným s lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na 1 den na teplé místo. Po této době víno slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Je úplně průzračné a má nažloutlou barvu. Vůně má lehký, ostrý akcent po křenu. Rovněž tak i specifickou křenovou chuť. Podávejte tak, aby mělo teplotu 8–10° C, pijte 3krát denně po 25 ml.

KURKUMA DLOUHÁ *(Curcuma longa)*

Kurkuma zvyšuje tvorbu žluči a působí žlučopudně, protikřečově v oběhu žlučových cest, podporuje cestu ze žlučníku do dvanácterníku, je velmi dobrým pomocníkem proti žlučovým kamenům. Mimo to je známým protizánětlivým prostředkem v oběhu žlučových a zažívacích cest.

Pálivý sandoměřský likér I

2 dkg kurkumy, 1 dkg nového koření, 1 dkg mletého kardamonu, 5–6 čerstvých úplně zralých květů třezalky, 2 l vodky (50%)

První den dejte do půl litru vodky květ třezalky, po dvanácti hodinách macerování květ vyndejte. Druhý den nasypte do vodky, ve které byl naložený květ třezalky, nové koření, kardamon, nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo. Sedmý den do toho samého alkoholu přidejte kurkumu. Desátý den přefiltrujte přes filtrační papír. Dvacátý den extrakt znova přefiltrujte přes filtrační papír a dolijte zbytek vodky. Třicátý den opatrně slijte průhledný extrakt z nadsedliny, která může ještě zůstat na dně nádoby, a dle potřeby ještě jednou přefiltrujte. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte, odstavte ještě na půl roku, aby likér dozrál. Má krásnou žlutou barvu (občas s oranžovým odstínem), velmi zvláštní slabou vůni, nesrovnatelnou s žádným jiným truňkem a lehce pálivý nádech. Chuťově je velmi silná, ale vynikající, není vůbec cítit alkoholem. Podávejte chlazený na 10–12° C.

Pálivý sandoměřsky likér II

1 dkg kurkumovníku, 5 dkg mletého kardamonu, 1 l čisté vodky (45%)

Ingredience zamíchejte ve skleněné nádobě, nechte macerovat na teplém místě 12 hodin, potom přefiltrujte přes filtrač-

ní papír. Rozlijte do lahví. Likér má intenzivní žlutou barvu, je málo matný, chuťově velmi pálivý. Není v něm cítit alkohol. Má zvláštní, velmi slabou vůni, nesrovnatelnou s žádným jiným truňkem s lehce pálivým nádechem. Podávejte chlazený na 10–12° C.

LAPACHO jinak IPE ROXO, TABEBUIA
(Tabebuia impetigrinosa syn. Tabebuia avellandeae)

Velký strom se šedou kůrou, péřovými listy a krásnými červenobílými květy, které po odkvětu vytvoří asi 50 cm dlouhé tobolky. Strom v jarním období, když kvete, vypadá velmi zvláštně, protože je jakoby pokrytý červeno-růžovou pěnou. Jeho domovem je Střední Amerika. Bylinnou surovinou je hlavně kůra (její vnitřní část), která je po mnoho století využívána jako prostředek proti řadě nemocí, jako např. proti nežitům a vředům, bledničce, zánětům močového měchýře, nočnímu pomočování, horečce, hadímu uštknutí, rakovině hltanu, mozkovým a střevním novotvarům, proti nemocem prostaty a jazyka, vředovým chorobám žaludku a dvanácterníku a při poruchách krevního oběhu. Velmi často se používala i jako prostředek očišťující organismus od různých toxických látek.

(*Pit Keson – „Léky bez tajemství“ čilí současně čínské bylinářství – vydáno r. 1996*)

Likér z kůry Lapacho

5 dkg sušené rozdrobené kůry, 0,75 l vody, 0,5 l lihu

Kůru vařte ve vodě pod pokličkou 5–8 minut, potom přefiltrujte přes filtrační papír a do odvaru nalijte líh. Získaný truňk znovu přefiltrujte a nalijte do lahví. Pijte po 15 ml třikrát denně jako lék, který čistí organismus od škodlivých látek.

LIBEČEK LÉKAŘSKÝ *(Levisticum officinale)*

Ve všech částech rostliny můžeme nalézt mimo jiné těkavý olej, organické kyseliny, kumarin, cukry, živice, hořčiny, provitamín A, vitamín C a minerální soli. Rostlina i kořeny, čerstvé nebo sušené, mají velmi pozitivní vliv na proces trávení, působí proti větrům a bolestem žaludku. V lidové medicíně jsou mu přisuzovány vlastnosti afrodiziaka.

Likér z libečku

2 g semen laskavce, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Semena libečku dejte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a nasypte cukr. Hermeticky uzavřete a dejte na teplé a světlé místo, každý den protřepte, aby se cukr rozpustil. Po 4–5 týdnech tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte, přechovávejte na tmavém a chladném místě.

LÉKOŘICE LYSÁ *(Glycyrrhiza glabra)*

Dvouděložná rostlina z čeledi bobovitých. Dřevnatý oddenek poskytuje tzv. sladké dřevo. Lékořicový výtažek se používá k výrobě cukrovinek. Bylinnou surovinou jsou kořeny. Obsahují mimo jiné éterický olej, flavonoidy, trojterpeny a hlavně více jak 20% látek (glycyrrhizin), které jsou čtyřicetkrát sladší než sacharóza. Odvar z kořenů má uvolňující účinky na různé oběhy v lidském těle, pomáhá při onemocnění hrdla, zánětech dutiny ústní a dásní, chorobách horních cest dýchacích a při žaludečních a dvanácterníkových vředech.

Lékořicový likér

5 dkg kořenu lékořice, 1 dkg čerstvého zázvoru, 5 g pomerančové nebo citrónové kůry, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,25 l lihu (70%)

Všechny suroviny s výjimkou cukru a vody zalijte lihem ve skleněné nádobě a hermeticky uzavřete. Po dvou dnech tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, smíchejte s vychladlým sirupem uvařeným z cukru a vody, přeceďte a nalijte do lahví.

Německá lékořicová kořalka

Několik kořenů lékořice, 0,25 l čisté vodky (40%)

Kořeny rozdrťte (nemelte!), dejte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a dejte na tmavé a teplé místo na 3–5 dní (maximálně na týden!). Po této době tekutinu slijte a podle potřeby přefiltrujte přes filtrační papír. Podávejte chlazené na pokojovou teplotu. Kořalka má velmi specifickou chuť a charakteristickou vůni.

LEVANDULE LÉKAŘSKÁ – VONNÁ
(Lavandula angustifolia)

Ve květech, listech i oddencích lze nalézt různé chemické substance, jako např. éterický olej (do 3%), organické kyseliny, minerální soli, třísloviny (do 12%). Léčiva získaná z levandule se projevují hlavně jako prostředky uklidňující a udržující pleť v dobrém stavu, ale také jako antiseptika, dále odstraňují plynatost a mají vliv na větší vylučování moči.

Levandulový likér

Čerstvé kvetoucí konce výhonků levandule, čistá vodka (40%)

Čerstvé kvetoucí konce výhonků levandule nasypte do sklenice typu „Twist-off“ a zalijte vodkou tak, aby byly úplně ponořeny. Sklenici uzavřete a dejte na 1–3 dny na teplé místo v temné místnosti. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a smíchejte s vodkou. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě musí ještě půl roku dozrávat. Pijte 30–50ml denně buď se sklenkou vody, nebo na lžičce cukru.

LÍPA SRDČITÁ *(Tilia cordata)*
LÍPA VELKOLISTÁ *(Tilia platyphyllos)*

Bylinným produktem jsou květy. Obsahují mimo jiné flavonoidy, éterický olej, glukózu, slizy, flavonové glykosidy a malé množství tříslovin. Čaj z lipového květu je doporučen jako výborný prostředek při chřipkách, angínách, prochladnutí ale i při různých zápalech (třeba v krku). Odvar má účinky močopudné, zmenšuje svalová napětí a rovněž v menší míře pomáhá tvorbě žaludečních šťáv a doporučuje se při poruchách trávení.

Lipové víno I.

50 dkg čerstvých květů lípy, 1,5 kg cukru, 3 l vody, 7 dkg vinného droždí typu Madeira

Lipové květy odstopkujte, nasypte do skleněné nádoby a zasypte 50 dkg cukru. Nádobu zakryjte hustou tkaninou a postavte na slunné místo na 3 týdny. V průběhu této doby květy změní barvu a pustí šťávu. Po této době nachystejte demižón. Uvařte vodu se zbytkem cukru. Do demižónu přelijte květy se šťávou a dolijte vychladlý sirup. Přidejte droždí. Demižón zazátkujte, vložte fermentační trubičku a odstavte

na teplé místo na 7 týdnů. Za tuto dobu by měla fermentace skončit. Potom víno slijte, přeceďte a nechte dokvasit a vyčistit. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě musí ještě nejméně 3 měsíce dozrávat.

Lipové víno II.

2 l (počítajíc objemově) květů z lípy, 1,5 citrónu, 2,25–2,5 kg cukru, 6 l vody, 2 dkg pekařského droždí, 3 l kvalitního bílého přírodního hroznového vína

Cukr rozpusťte ve vařící vodě. Po úplném vychladnutí sirupu přidejte lipový květ zbavený stopek, důkladně omyté citróny pokrájené na plátky (bez jader) a přidejte droždí. Počkejte, až tato směs fermentuje. Po ukončení fermentace tekutinu důkladně přeceďte, dolijte bílé víno a odstavte do té doby, než se vyčistí. Hotové víno nalijte do lahví.

LÍSKA OBECNÁ *(Corylus avellana)*

Dřevina z čeledi lískovitých, pěstuje se kvůli plodům – oříškům. Kůra, listy, květenství i zmíněné oříšky mají značný význam v lékařství. Oříšky obsahují bílkoviny, cukry, olej, provitamín A, vitamín B1 a minerální soli (fosfor a vápník). V listech je obsažen hlavně éterický olej a glukóza, sacharidy, myrcitrin a kvercitrin. Kůra obsahuje éterický olej, organické kyseliny a třísloviny. Z ořechových jader se lisuje výborný olej, který likviduje úspěšně cizopasníky v těle. Konzumace čerstvých ořechů se doporučuje při psychickém vyčerpání.

Likér z lískových oříšků

1 kg čerstvých lískových oříšků, 1–2 hřebíčky, 5 g skořice, pomerančová kůra, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, 1 l lihu (70%)

Ořechy vyloupejte, nadrobno pokrájejte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete, postavte na měsíc na slunné místo a často protřepejte. Po této době ořechy vyndejte, na jejich místo dejte skořici, hřebíčky a pomerančovou kůru. Opět uzavřete a nechte ještě týden stát. Potom tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do horkého sirupu uvařeného z vody a cukru. Znovu přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a dejte do sklepa. Truňk musí ještě půl roku dozrávat. Je výborný, má příjemnou vůni a výraznou chuť lískových oříšků.

LIŠEJNÍK ISLANDSKÝ, jinak PUKLÉŘKA ISLANDSKÁ *(Cetraria Islandica)*

Hlavní bylinnou surovinou je nať obsahující např. slizové látky, kyselinu křemičitou, saponin a třísloviny. Nálev z natě se doporučuje při nemoci horních cest dýchacích a tuberkulóze plic.

Likér z lišejníku islandského

3 dkg. lišejníku islandského, 1 dkg citrónové kury, 0,5 l mléka, 50 dkg cukru, 0,5 l čisté vodky (40–50%), 25 ml koňaku

Uvařte mléko s lišejníkem islandským a cukrem, zamíchejte s alkoholem a citrónovou kůrou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na jeden týden na teplé místo. Po uplynutí této doby, tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte.

Odneste do sklepa ještě na jeden týden.

LOPUCH VĚTŠÍ *(Arctium lappa)*

Dvouletá rostlina z čeledi hvězdnicovitých. V prvém roce vytváří pouze velké listy. Kořen lopuchu je velký, silný, masitý, dosahující délky až 60 cm. Bylinnou surovinou jsou kořeny, v menší míře také listové oddenky. Kořeny mimo jiné obsahují inulin (do 45%), éterický olej, třísloviny (do 5%), hořčiny, malé množství vitamínu C a minerální soli (nejvíce fosfor a síra). Dozrálé plody obsahují až 70% oleje mastného. Čerstvá šťáva vylisovaná z kořenů, nebo odvar ze sušených kořenů pomáhá při tvorbě žluči, působí močopudně a proti pocení. Lidové léčitelství si této rostliny cení pro dobré účinky v léčbě ledvinových kamenů, cukrovky, nebo při úplném prochladnutí.

Lopuchový likér s propolisem

5 dkg lopuchového kořene (mladého a čerstvého), 1–2 lžičky tekutého světlého medu (melasa), 10 dkg propolis, 0,5 l čisté vodky (40–50%)

Suroviny smíchejte ve skleněné nádobě. Odstavte na 2 týdny, slijte, přeceďte a nalijte do lahví. Pijte denně po 25–30 kapkách rozpuštěných ve vodě.

LŽIČNÍK LÉKAŘSKÝ *(Cochlearia officinalis)*

Léčivou surovinou jsou listy, které obsahují např. třísloviny, hořčiny, vitamin C a další. Čerstvé listy léčí kurděje, zmírňují bolesti zubů a celkově posilují organizmus.

Lžičníkový likér

2,5 dkg sušené natě lžičníku lékařského, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Nať lžičníku vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a dosypte cukr. Nádobu hermetický uzavřete a odstavte na teplé a světlé místo na 4 – 5 dnů a každý den protřepejte, aby se rozpustil cukr. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte v tmavé a chladné místnosti.

MAJORÁNKA ZAHRADNÍ
(Majorana hortensis, syn. Origanum majorana)

Jedná se o dvouděložnou rostlinu, ze které se jako léčivé suroviny využívá hlavně nať. Obsahuje mimo jiné éterický olej, třísloviny, provitamín A, vitamíny C a P. Biologické substance majoránky příznivě působí na trávící proces a má schopnost vyloučit z potravy nežádoucí složky. Působí rovněž lehce močopudně, zároveň má uklidňující účinky. Odvar se doporučuje i při průjmech.

Majoránkový likér

Čerstvé kvetoucí konce oddenků majoránky, čistá vodka (40%)

Majoránku vložte do skleněné nádoby typu „Twist–off“ a zalijte vodkou tak, aby byla zcela ponořena. Nádobu uzavřete a dejte na 1–3 dny na teplé ale tmavé místo. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde bude likér ještě půl roku dozrávat.

MALINA ČERVENÁ A ČERNÁ
(Rubus idaeus a Rubus nigra)
jinak „MALINÍK OBECNÝ“

Maliníky tvoří řadu odrůd získaných křížením evropského maliníku s maliníkem americkým. Plody mají různou barvu. Bylinnou surovinou jsou listy a plody. V plodech jsou obsaženy mimo jiné provitamín A, vitamíny B2, C, PP, různé těkavé substance, slizy, minerální soli (železo, draslík a měď), cukry, organické kyseliny (hlavně jablečná). V listech jsou obsaženy flavony, minerální soli (železo, draslík a měď), vitamín C, tříslovitny, organické kyseliny (hlavně citrónová). Čerstvá malinová šťáva nebo silný malinový kompot mají účinky protihorečkové. Pití šťávy nebo konzumace kompotu se doporučují při chřipce a angíně. Použití většího množství malin (zralých a čerstvých) pomáhá při léčení anémie a upravuje trávící procesy.

Malinový likér I.

1 kg malin, 1 kg cukru, 1 l vody, 1 l lihu (96%)

Zdravé, čisté a plně zralé maliny nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a odstavte na 2 týdny a čas od času protřepejte. Zároveň připravte sirup z cukru a vody a dvakrát převařte. Po této době tekutinu přelijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a dejte do sklepa.

Malinový likér II.

4 kg malin, 75 dkg cukru, 1 l čisté vodky (40–50%)

Zdravé, čisté a plně dozrálé maliny nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo, nejlépe na slunce. Po týdnu tekutinu slijte. Smíchejte s cukrem a postavte na slabý oheň a za stálého míchání

vařte tak dlouho, až vznikne sirup. Nalijte jej na zbytek malin, smíchejte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Likér je po dvou týdnech dozrálý, ale čím déle zraje (až 3 měsíce), tím je lepší.

Malinový likér III.

30 dkg malin, čtvrt tyčinky vanilky, 30 dkg cukru, 1 l vody, 0,5 l přírodního hroznového červeného vína, 1 l lihu (96%)

Úplně zralé a zdravé maliny omyjte, osušte a nasypte do skleněné nádoby a lehce pomačkejte. Do této hmoty nalijte víno a přidejte vanilku. Hermeticky uzavřete a odstavte na 2 týdny na světlé a teplé místo. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Svařte vodu s cukrem (asi 20 minut), potom nechte sirup vystydnout a smíchejte vše včetně lihu. Směs nechte ještě týden odstavenou, znovu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a dejte na studené místo, kde musí likér ještě půl roku dozrávat.

Malinovka „narychlo“

Půl sklenice malinové šťávy, špetka mleté skořice, 1–2 lžičky cukru, 1 l čisté vodky (40–50%)

Malinovou šťávu smíchejte s vodkou ve skleněné nádobě, hermeticky uzavřete a na týden odstavte. Po této době, je-li truňk málo sladký, přidejte cukr a špetku skořice a znovu na týden odstavte. Potom přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Podávejte chlazené na 15–16° C.

Malinový likér I.

1 kg malin, 25 dkg cukru, 1 l vody, 1 l lihu (96%)

Úplně zralé a nepoškozené maliny opláchněte rychle pod tekoucí vodou, lehce osušte a nasypte do skleněné nádoby. Lehce je pomačkejte a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete

a nechte na teplém místě asi měsíc. Po této době alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte vychladlý sirup připravený ze sirupu a vody. Odstavte na týden, znovu přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Nechte ve sklepě ještě půl roku dozrávat.

Malinový likér II.

5 kg malin (jakákoliv odrůda), 2 kg cukru, 0,75 l čisté vodky (40–50%)

Čisté, zdravé a plně dozrálé ovoce nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a postavte na slunné místo na 2 týdny a každý den protřepte. Až se cukr úplně rozpustí, tekutinu slijte a přeceďte. Naplňte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa.

Likér z černých malin I.

1 kg černých malin (mohou být i červené), 70 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čerstvé, zdravé a omyté maliny nasypte do nádoby a zasypte cukrem. Otvor nádoby ovažte gázou. Postavte na slunné místo na 6 týdnů. Po této době vzniklou šťávu slijte. Pokud je cukr úplně rozpuštěný, maliny zalijte vodou, důkladně zamíchejte, vodu slijte a nalijte do malinové šťávy. Přidejte líh a na 2–3 dny odstavte. Po této době truňk přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Likér můžete konzumovat po 3–6 měsících.

Likér z černých malin II.

80 dkg černých malin (mohou být i červené), 6 dkg cukru, 60 ml vody, 0,3 l čisté vodky (40–50%)

Čisté, zdravé a plně dozrálé ovoce nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a postavte na tep-

lé a slunné místo. Po třech dnech tekutinu slijte. Z cukru a vody připravte sirup a 2–3krát jej převařte. Ještě do horkého sirupu opatrně vlijte tekutinu. Důkladně promíchejte a přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě musí likér ještě 3 měsíce dozrávat.

Malinová ratafia I.

Dozrálé maliny, 10 dkg cukru, 0,1 l vody, líh (96%)

Do skleněné nádoby nasypte omyté maliny a zalijte lihem tak, aby byly potopeny. Hermeticky uzavřete a na 3 dny postavte na slunce. Po 3 dnech alkohol slijte. Uvařte vodu s cukrem a nechte mírně ochladit asi tak na 80° C. Do takto horkého sirupu opatrně lijte líh, který jste slili z malin. Takto získanou tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a dejte na teplé místo ještě na 7–10 dní.

Malinová ratafia II.

3 sklenice (počítaje objemově) malin, 50 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Čisté, zdravé a plně dozrálé ovoce nasypte do skleněné nádoby, lehce pomačkejte a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a na týden dejte na teplé a slunné místo. Potom alkohol slijte, přidejte cukr a odstavte na 2 týdny. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte na chladném a tmavém místě, nejlépe ve sklepě.

Skandinávská malinová kořalka

Lesní maliny, čistá vodka (40%)

Čerstvé, zdravé a velké lesní maliny (divoké, nebo jiné odrůdy) nasypte do 2/3 velké skleněné nádoby. Zalijte vodkou

tak, aby byla hladina vodky 5 cm nad malinami. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé ale tmavé místo na 4 měsíce. Vzniklou tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě musí ještě 2–3 měsíce dozrávat. Kořalka má krásnou barvu, výbornou chuť a je velmi aromatická. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu.

Sladký malinový truňk

0,5 l čerstvé nekonzervované šťávy z malin, asi 2,5 cm dlouhý kousek skořice, 1 hřebíček, 25 dkg cukru, 1 l koňaku (40%)

Suroviny smíchejte ve skleněné nádobě. Hermeticky uzavřete a postavte na teplé a slunné místo na 3–4 týdny. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste truňk do sklepa a nechte jej nejméně 3 měsíce dozrát. Čím déle bude dozrávat, tím bude lepší.

Malinová šťáva pro dospělé

1 kg zralých malin, 6–8 rozemletých pecek z višní, šťáva z půlky citrónu, 50 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l rumu

Cukr, vodu, rozemleté višňové pecky a citrónovou šťávu svařte a tímto roztokem za stálého míchání zalijte maliny. Odstavte na 12 hodin, potom za stálého míchání povařte, přeceďte přes plátno a ještě jednou povařte. Do horké tekutiny nalijte rum, zamíchejte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte na tmavém místě.

Truňk malinový

Podle způsobu užívaného na Malé Rusi se vyrábí takto:

Vezmi 10 funtů (1 funt = asi 45 dkg) vybraných zralých malin, vody kvartu 12 (1 kvarta = 1 l) a rozpusť v ní 7 funtů cuk-

ru, dále vodku (...), při nedostatku (...) rum jamajský 2 kvarty, vše nalij na maliny nasypané do baňaté lahve s dlouhým hrdlem, hrdlo ovaž a postav na slunce nebo teplé místo a míchej několikrát denně. Po 12 dnech, když opadne kal a truňk se náležitě vyčistí, slij ho do lahví, zakorkuj a náležitě uskladni v chladném sklepě do užívání. Truňk má příjemnou chuť, dlouho se udrží bez zkažení a čím starší, tím chutnější.

(Józef Gerald-Wyżycki)
Malinové víno

Ve staropolsku se vyrábí z malin nápoj, který je nejen příjemný na pití, ale i hodně silný. Ale ne všichni znají způsob výroby malinového vína (...), takto se připravuje:

Vezmi 6 kvart (1 kvarta = 1 l) zralých vybraných malin, nalij na ně 10 kvart vody, postav na chladné místo na 4 dny, potom všechno přeceď a vymačkej přes sukno a tekutinu potom nalij do bečky nebo demižónu, přidej 2 kvarty uvařeného medu bez pěny (...), náležitě všechno smíchej, do bečky (demižónu) vlož potom kousek opečeného bílého chleba, na který si namazal bílé droždí. Za krátkou dobu nastoupí rojení (fermentace) a po jejím ukončení slij vše do jiné bečky, aby se víno mohlo vyčistit. Bečku silně nezavírej! Slívání a čištění bude trvat ještě nejméně dvakrát do doby, kdy už se neukáže žádný kal ani na dně. Potom už můžeš lít rovnou do lahví, silně zakorkuj a dones do chladného sklepa. Pokud v době rojení přidáš 2 kvarty dobrého francouzského nebo rýnského vína, bude chuť tvého vína podobná chuti burguňského vína a v každém směru lepší, než některá vína zahraniční.

(předpis z 19. století – Józef Gerald-Wyżycki)

MANDARÍNKA *(Citrus reticulanta)*

Charakteristika a obsah látek viz citrónovník

Dánská mandarínková kořalka

Kůra ze 3–4 mandarínek, 0,25 l čisté vodky

Kůru z mandarínek, usušenou 1 hodinu v troubě při teplotě 60–75° C, vložte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a tmavé místo na 3–6 dní. Macerace nesmí trvat déle, protože by kořalka zhořkla. Po této době tekutinu slijte a dle potřeby přefiltrujte přes filtrační papír. Podávejte chlazené na pokojovou teplotu. Můžeme ji ještě ředit vodkou, v tom případě ji musíme odstavit ještě na 3–4 dny.

Mandarínkový likér

Kůra z 8 mandarínek, 50 dkg cukru, 1 lžička lipového medu, 1 l čisté vodky (40–50%)

Z kůry odstraňte spodní vrstvu tak, aby zbyla pouze oranžová. Nadrobno posekejte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a slunné místo na 3–4 týdny. Po této době tekutinu slijte, sklenku odlijte a dejte stranou, přidejte med a cukr, postavte na mírný oheň a zahřívejte tak, aby se cukr a med řádně rozpustil. Pozor, aby se nevznítil alkohol!. Smíchejte se zbývající tekutinou a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa a nechte 3 týdny stát.

Mandarínkový likér I.

Čerstvá kůra z 5 malých mandarínek (nebo z 2,5 velkých), 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 1 l lihu (96%)

Líh nalijte do skleněné nádoby a přidejte kůru z mandarinek. Nádobu hermeticky uzavřete a na 1 den odstavte. Potom líh slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Uvařte z vody a cukru sirup a do ještě horkého opatrně vlijte líh a tekutinu znovu přefiltrujte. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde likér musí ještě půl roku dozrávat. Je průzračný, silný, sladký a má mandarínkovou vůni a chuť.

Mandarínkový likér II.

12 mandarínek, 35 dkg cukru, 1l vody, 1l lihu (96%)

Mandarínky důkladně opláchneme, osušíme, nakrájíme na tenká kolečka, naskládáme do skleněné nádoby a zalijeme lihem. Nádobu hermeticky uzavřeme a postavíme na teplé a světlé místo na pět – šest dnů. Po uplynutí této doby alkohol slít, přidat sirup připravený z 1 litru vody a 25 dkg cukru. Ze zbytku cukru připravíme karamel kterým obarvíme likér. Přefiltrujeme přes filtrační papír, rozlijeme do láhví, zazátkujeme, zavoskujeme a odneseme do sklepa. Likér musí ještě tři měsíce dozrávat.

Mandarínkový likér III

5 lžic mandarínkové kůry, 1 lžička tekutého akátového medu (melasy), 0,5 l čisté vodky

Usušenou a jemně rozdrcenou mandarínkovou kůru nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Macerujte 7–10 dnů. Po uplynutí této doby slijte, přidejte med, důkladně zamíchejte a odstavte ještě na jeden den. Přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Likér můžete konzumovat ihned. Má krásnou zlatou barvu, příjemnou vůni a charakteristickou sladkou chuť, kterou doplňuje nahořklá příchuť.

Německá mandarínková kořalka

4 kůry z malých mandarínek, 0,5 l čisté vodky

Do skleněné nádoby nasypte aromatickou mandarínkovou kůru (nesmí mít nahořklou chuť) a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teple a tmavé místo na jeden týden. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Přelijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa, kde tato kořalka musí ještě dozrávat jeden měsíc. Mandarínková kořalka má krásnou zlatou barvu, čerstvé, příjemné, silné a osvěžující aroma a přírodní chuť. Jestli je nápoj příliš silný, můžeme ho rozředit čistým alkoholem, pak je třeba jej odstavit ještě na jeden týden.

MANDLE OBECNÁ jinak MANDLOŇ OBECNÁ
(Prusus amygdalus, Amygdalus communis)

Je to malý strom nebo silně rozrostlý keř s žilkovanými, na okrajích zoubkovanými listy. Květy jsou zbarveny růžově a bíle, vyrůstá z nich ovoce typu peckovice. Je podobné ovoci broskve nebo meruňky (navíc mandlovec je s nimi blízký příbuzný), avšak na rozdíl od nich jsou podlouhlé a mají šedozelenou barvu. Známe dva druhy mandlí, sladké a hořké. První hrají velkou roli v potravinářství, druhé v lékařství a kosmetickém průmyslu. Mandlovec pochází ze Střední Asie a Iránu. Pěstuje se také v jiných oblastech světa.

Mandlový likér

20 sladkých mandlí, kousek pomerančové kůry (velikosti palce), 10 dkg cukru, 50 ml vody, 0,5 l koňaku

Mandle spařte vařící vodou, oloupejte a důkladně rozdrťte, vložte do skleněné nádoby a postavte na teplé místo na 1 mě-

síc. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přidejte vychlazený, předem připravený sirup z cukru a vody. Důkladně zamíchejte a odstavte ještě na 3 dny. Přefiltrujte přes filtrovací papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde likér musí ještě 6 měsíců dozrávat. Má zajímavou vůni a chuť.

Mandlový likér I.

1 kg sladkých mandlí, 1 hřebíček, 5 g mleté skořice, nastrouhána kůra z 1 citrónu, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, 1 l lihu (7 %)

Mandle spařte vařící vodou, oloupejte a na drobné kousky rozsekejte, vložte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo na 1 měsíc. Často protřepejte. Po uplynutí této doby mandle vyndejte a na jejich místo přidejte skořici, hřebíček a citrónovou kůru. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na týden, pak tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a vlijte do horkého sirupu, uvařeného z cukru a vody. Ještě jednou přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde likér musí dozrávat ještě šest měsíců. Podávat chlazený na 10–12° C.

MANDLE ZEMNÍ, jinak ŠÁCHOR JEDLÝ
(Cyperus esculentus)

Je to bylina, která vzhledem připomíná trávu s úzkými listy, dosahujících délku až 1 m. Hlavní potravinářskou surovinou jsou kořenové hlízy, kterých rostlina může vytvořit i několik stovek. V divokých podmínkách roste zemní mandle v Africe, Madagaskaru a také na Indickém subkontinentu.

Pěstují ji také v oblasti Jižní a Severní Ameriky a také v Jižní Evropě. Tyto kořenové hlízy obsahují škrob, cukr, tuk, bílkoviny a minerální soli. Plody chuťově připomínají mandle a jsou velmi výživné. Můžeme je konzumovat jak v surovém stavu, tak i vařené nebo pražené, mají velký význam dietní a i menší význam lékařský. Mandlový likér se doporučuje při fyzickém a psychickém vyčerpání.

Likér ze zemních mandlí

1 kg zemních mandlí, 1 hřebíček, 5 g mleté skořice, 5 g dobromyslu (oregano), kůra z jedné menší mandarínky, kůra z půlky středního citronu, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, 1 l lihu (70%)

Důkladně očištěné a omyté mandle rozdrťte, vsypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo na 1 měsíc. Občas protřeste.

Po uplynutí této doby mandle vyndejte a na jejich místo vložte hřebíček, dobromysl, kůru z mandarinky a citronu. Nádobu zase hermeticky uzavřete a odstavte do druhého dne. Tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a vlijte do horkého, předem připraveného sirupu z cukru a vody. Ještě jednou přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste do sklepa, kde likér musí dozrávat ještě půl roku. Podávat chlazený do 10–12 ° C.

MÁTA KADEŘAVÁ *(Mentha crispa)*

Hlavní bylinnou surovinou jsou listy. Obsahují např. třísloviny, hořké látky, vitamin C, minerální soli a étericky olej (bez obsahu mentholu) ale s vyšším obsahem karvonu. Čaj

z listů tlumí a odstraňuje křeče, hlavně v trávícím traktu, působí desinfekčně a povzbuzuje vylučování trávících šťáv, zvláště pak žluče. Zmírňuje nadýmaní a ulevuje při průjmech.

Likér z máty kadeřavé

5 ks čerstvých snítek máty kadeřavé, 30 dkg cukru, 1 l čisté vodky (40–50 %)

Do skleněné nádoby vložte čerstvé, čisté a zdravé snítky máty kadeřavé a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na dobu 14–16 dnů. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přidejte cukr a pomalu ohřívejte, při tom po celou tuto dobu míchejte, až se cukr rozpustí. Přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste do sklepa. Likér musí ještě dozrávat 3–4 měsíce.

MÁTA PEPRNÁ *(Mentha piperita)*

Hlavní lékařskou surovinou jsou listy, které obsahují jako nejdůležitější složku silici, provitamin A, vitaminy C a P, organické kyseliny, minerální soli, hořké látky a étericky olej, jelikož obsahem je mentol, menton, jasmon, cyneol, pinen a felandren.

Nejčastěji používaným lékem je likér a odvar z listů máty peprné. Léčebně se předepisuje mimo jiné při nevolnosti, zvracení, průjmu, při příliš malé produkci žluči, nachlazení, chřipce, nervových bolestech a revmatizmu, při žaludečním kataru a žaludečních potížích.

Dánská mátová kořalka

Čerstvé listy máty peprné, čistá vodka (40%)

Zdravé, čerstvé a nepoškozené listy máty peprné nasypte do 1/3 objemu sklenice a zalijte až po okraj vodkou. Sklenici uzavřete a postavte na 4–5 dnů na tmavé a teplé místo. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví. Mátový likér je velmi aromatický a má čistou, zelenou barvu. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu. Jestli se vám zdá, že likér má silnou esenci, tak jej rozřeďte vodkou a odstavte, dokud se tekutina s kořalkou nespojí.

„Horký“ mátový nápoj

Svazek čerstvých listů máty peprné (8–10 ks), 30 dkg cukru, 0,75 l vody, 0,5 l lihu (70%)

Čisté listy máty peprné nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na 8–10 dnů na temné místo. Po uplynutí této doby přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte vychladlý, předem připravený sirup z cukru a vody a ještě jednou přefiltrujte. Nápoj má krásnou zelenou barvu, příjemnou vůni a osvěžující chuť. Podávejte ředěný minerálkou a ledem. Je velmi vhodný v horkém počasí.

Mátový likér 1

2,5 dkg listu máty peprné, 0,5 l čisté vodky (40–50 %)

Čerstvé listy máty peprné vložte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 14 dnů. Po uplynutí této doby tekutinu rozlijte do lahví. Likér má krásnou zelenou barvu a příjemnou vůní, a není moc silný.

Mátový likér II

2,5 dkg sušených listů máty peprné, 20 dkg cukru, 1 sklenička vody, 0,5 l čisté vodky (40–50 %)

Listy máty peprné vložte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 1–2 dny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přidejte předem uvařený sirup z cukru a vody. Likér přeceďte a rozlijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě dozrávat 2–3 měsíce.

Mátovo-anýzový likér

1,5 dkg listu máty peprné, 1,5 dkg semen anýzu, 1,5 dkg lískových oříšků, 1 lžička tekutého vřesového medu (melasa), 0,5 l čisté vodky

Do skleněné nádoby vložte všechny ingredience, kromě medu. Zalijte vodkou, nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na dva týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přidejte med, důkladně zamíchejte a odstavte ještě na 2–3 dny. Likér přefiltrujte a rozlijte do lahví.

Ratafia z máty

2–3 g sušené máty peprné, 1 kuličku nového koření, 20 dkg cukru, 0,2 l vody, 1 l lihu (96%)

Mátu a nové koření vložte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a slunné místo na 3–4 dny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte. Uvařte vodu s cukrem. Do horkého sirupu přidejte tekutinu, ve které jste macerovali ingredience. Po vychladnutí tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu.

MATEŘÍDOUŠKA OBECNÁ *(Thymus serpyllum)*

Léčivou částí mateřídoušky je nať. Můžeme z ní získat mimo jiné éterický olej, třísloviny, silice s obsahem thymolu, karvakrolu a cymenu, hořčiny a minerální soli. Odvar z mateřídoušky je skvělý antiseptický prostředek, rovněž se doporučuje na kašel, onemocnění horních cest dýchacích, chřipce, angíně a také při otravě z jídla.

Mateřídoušková vodka

Čerstvé kvetoucí konce oddenků mateřídoušky, čistá vodka (40%)

Čerstvé kvetoucí oddenky mateřídoušky naplňte do sklenice typu „Twist–off" a zalijte vodkou tak, aby byly ponořeny. Sklenici uzavřete a odstavte na 1–3 dny na teplém a tmavém místě. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Truňk nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde nechte vodku nejméně půl roku uležet. Pijte po 30–40 kapkách rozpuštěných ve vodě nebo na cukru.

MED

Včelí med je vynikajícím prostředkem využívaným jako výživa a lék. Obsahuje velké množství cukru a květního oleje. Blahodárně působí na nervy, trávící trakt a na celý organismus. Oslabeným lidem dodává sílu, čistí krev, zvyšuje chuť k jídlu, léčí kašel a střevní katar, nespavost, kameny a kožní nemoci (...). Mimo to léčí vředy v ústní dutině a na jazyku.

(Stanislaw Breyer – nový domácí lékař, Krakow 1927 str. 220)

Dánska vřesová medovina

35 dkg tekutého vřesového medu (melasa), 10 ml vařící vody, 0,35 l čisté vodky

Do skleněné nádoby nalijte med, přidejte vařící vodu a důkladně zamíchejte. Pak přidejte vodku, všechno velmi pečlivě smíchejte a odstavte na tmavé místo při pokojové teplotě na jeden týden. Obsah protřepejte 2krát za den. Po uplynutí týdne výluh přeceďte a rozlijte do lahví. Medovina je velmi aromatická, tmavozlaté barvy a má zajímavou chuť.

Staropolská medovina

0,25 l vřesového medu, půl tyčinky vanilky, půl lžičky mleté skořice, kůra s jednoho citronu, 1 hřebíček, 1 lžíce cukru, 0,25 l vody, 0,5 l čisté vodky

Všechny ingredience zalijte vodou a nechte přejít varem. Tekutinu slijte, přeceďte, přidejte vodku a důkladně zamíchejte. Medovinu podávejte horkou.

Norská lipová medovina

35 dkg tekutého lipového medu (melasa), 10 dkg ovocného vína z bílého rybízu, 0,35 l čisté vodky (50%)

Do skleněné nádoby přelijte med a přidejte silně ohřáté ovocné víno, důkladně zamíchejte, aby se med a víno spojily dohromady. Pak přidejte alkohol a ještě jednou důkladně zamíchejte. Postavte na tmavé místo při pokojové teplotě na jeden týden. Nádobou protřepejte dvakrát za den. Po uplynutí této doby výluh přeceďte a přelijte do lahví. Medovina je velmi aromatická, má světle–zlatou barvu a vynikající medově-vinnou chuť.

Bernardýnský med

3,3 l medu, 2 g chmelu, 2 g mletého kardamonu, 2 g fialkového koření (kořen německého kosatce), 6,7 l vody, 2–3 g vinného droždí

Připravte medový roztok, tzn. med naředěný vodou do 10 l. Naplňte nádobu do dvou třetin výšky a vařte na velmi malém ohni, při tom pečlivě odebírejte pěnu. Vařte tak dlouho, až se přestane na povrchu vytvářet pěna. Pak sundejte z ohně, nechte vystydnout a spojte s vlažným droždím. Po ukončení fermentace med musí dozrávat ještě jeden rok. Takto připravený med velmi dobře chutná a má přírodní chuť.

Med dubový

2,5 l medu, 1 dkg chmelu, 1 g kozlíka lékařského, 2 g mletého kardamonu, 3 g mleté skořice, 5 g bobulek jalovce, 5 g oddenku puškvorce, 7,5 l vody, 2–3 g vinného droždí

Připravte medový roztok, tzn. med naředěný vodou do 10 l. Naplňte nádobu do dvou třetin výšky. Do medoviny přidejte předem vařené, v malém množství vody byliny, které přeceďte a vývar přilijte do roztoku, který pak velmi pomalu vařte na malém ohni. Přitom důkladně odebírejte pěnu. Vařte tak dlouho, až se pěna na povrchu přestane tvořit. Pak sundejte z ohně, nechte vychladnout a přidejte vlažné droždí. Po ukončení fermentace med musí ještě 2–3 roky dozrávat.

Med kastelánský

6,7 l medu, 2 g oddenku puškvorce, 1 dkg chmelu, 5 dkg listu z černého rybízu, 20 dkg kořenového celeru, 2 tyčinky vanilky, 3,3 l vody, 2–3 g vinného droždí

Připravte medový roztok, tzn. med naředěný vodou do 10 l. Naplňte nádobu do dvou třetin výšky. Do roztoku přidejte, předem uvařené byliny v malém množství vody, pak přeceďte a vodu přilijte do roztoku, který budete vařit na malém ohni a velmi důkladně odebírejte pěnu. Vařte tak dlouho, až se pěna na povrchu přestane tvořit. Pak sundejte z ohně, nechte vychladnout a přidejte vlažné droždí. Po ukončení fermentace med musí ještě 8–10 let dozrávat.

Med litevský

5 l medu, 5 bobulek jalovce, 2 g oddenku puškvorce, 2 g květu z černého bezu, 5 l vody, 2–3 g vinného droždí

Připravte medový roztok, tzn. med naředěný vodou do 10 l. Naplňte nádobu do dvou třetin výšky. Do roztoku přidejte, v malém množství vody předem uvařené byliny, pak přeceďte a vodu přilijte do roztoku, který budete vařit na málem ohni. Velmi důkladně odebírejte pěnu. Vařte tak dlouho až se pěna na povrchu přestane tvořit. Pak sundejte z ohně, nechte vychladnout a přidejte vlažné droždí. Po ukončení fermentace med musí ještě 4–6 let dozrávat.

Pitný chmelový med

3,3 l medu, 5,7 l vody, 1 dkg chmelových šišek, 2–3 g vinného droždí

Připravte medový roztok, tzn. med naředěný vodou do 10 l. Do roztoku přidejte, v jednom litru vody předem uvařené chmelové šišky, přeceďte a vývar přidejte do roztoku. Pak přidejte droždí. Po ukončení fermentace a vyčištění tekutiny med musí ještě jeden rok dozrávat

Polský med

5 l medu, 1 g kozlíku lékařského, 2 g květu řebříčku, 1 dkg chmelu, 5 dkg listu z černého rybízu, 5 l vody, 2–3 g vinného droždí

Připravte medový roztok, tzn. med naředěný vodou do 10 l. Naplňte nádobu do dvou třetin výšky. Uvařte v malém množství vody byliny, přeceďte a vývar přilijte do roztoku, který budete vařit na malém ohni a velmi důkladně odebírejte pěnu. Vařte tak dlouho, až se pěna na povrchu přestane tvořit. Pak sundejte z ohně, nechte vychladnout a přidejte vlažné droždí. Po ukončení fermentace med musí ještě 2–3 roky dozrávat.

Med z růží

0,5 l světlého tekutého medu (melasa), 0,5 l (objemově) plátku růži (můžou být jakékoli, hlavně aby měly silnou vůni), 1 l vody, 1,5 l lihu (96%)

Čerstvé plátky divoké nebo zahradní růže utlučte v nádobě na kaši, zalijte vařící vodou, hermeticky uzavřete a nechte vychladnout. Pak přeceďte přes husté plátno a vymačkejte. Do připravené tekutiny přidejte med a nechte vařit, neustále míchejte až do zhoustnutí sirupu. Po vystydnutí přilijte líh, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Likér medově–jablečný

1,5 kg kyselých jablek, 25 dkg tekutého akátového anebo lipového medu (melasa), 0,75 l vody, 0,75 l lihu (96%)

Neoloupaná jablka nakrájejte na osminky, vyloupejte jádřince, vložte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a na jeden měsíc postavte na teplé a tmavé místo. Pak alkohol slijte, přidejte vodu smíchanou s medem a rozlijte do lahví. Likér má hezkou vůni a medově–jablečnou chuť. Jestli se Vám bude zdát silný, tak přidejte víc vody.

Německý medový nápoj („chytání medvěda“)

35 dkg světlého tekutého medu (melasa), špetka mleté skořice, 2 hřebíčky, 0,25 l araku, 1 l čisté vodky (40%)

Všechny ingredience smíchejte s medem a nechte ohřát, až bude směs horká (nesmí se vařit). Často míchejte. Nápoj nechte vychladnout, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Nápoj musí ještě 3 měsíce dozrávat, čím déle bude stát, tím lépe bude chutnat.

Pruský med

0,5 l světlého tekutého medu (melasa), nastrouhaná kůra z jednoho citronu, 5 g zázvoru, 0,5 l čisté vodky.

Všechny ingredience důkladně zamíchejte ve skleněné nádobě, hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 3 – 4 týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Med musí ještě dozrávat 3 – 4 týdny.

Ruská bylinná medovina

4 lžíce pohankového, tekutého medu (melasa), 1 lžíce dubové kůry (jemně rozdrcené), 1 lžíce listu sušené meduňky (nezvětralé), 1 lžíce ovoce koriandru, 1 lžíce trávy zubrovky, 1 lžíce sušené saturejky, 1 l čisté vodky (40–50 %), 0,1 l koňaku

Koňak důkladně zamíchejte s medem, přidejte vodku a zalijte rozdrcené byliny. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na 3 měsíce. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde musí ještě dozrávat 3–6 měsíců.

Ruský likér z medu a řepy

0,5 l čerstvé šťávy z červené řepy, 50 dkg tekutého vřesového medu (melasa), kousek skořicové kůry velikosti nehtu, 0,5 l vinjaku (40–50 %)

Vinjak, šťávu z červené řepy a med důkladně zamíchejte ve skleněné nádobě, přidejte skořici, nádobu hermetiky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na jeden týden. Po uplynutí této doby skořici vyndejte a tekutinu přeceďte. Rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste na chladné a tmavé místo. Pijte po jedné lžíci rozředěné v půl sklenici horké vody. Likér napomáhá při rozpouštění ledvinových kamenů.

MEDUŇKA LÉKAŘSKÁ *(Melissa officinalis)*

Základní bylinnou surovinou jsou zelené odnože, které obsahují např. étericky olej s obsahem citralu, citronenolu a geraniolu, provitamín A, třísloviny a terpeny. Čaj z listů meduňky má široké uplatnění, působí jako vyzkoušený recept při nepravidelné menstruaci, srdečních potížích, astmatu, zlepšuje trávení, zvyšuje sekreci žluče, zabraňuje tvorbě plynů. V lidovém léčitelství je v popředí uklidňující účinek této rostliny, působí jako vyzkoušený recept na klidný spánek, specielně pro lidi, kteří trpí nervovým napětím, strachem, nespavostí a nadměrnou sexuální vznětlivostí. Musíme připomenout, že meduňka působí proti rakovině, i když v minimální míře, jelikož zpomaluje tvorbu rakovinových buněk.

Meduňkovice

2 dkg listu meduňky, kousek kořene anděliky lékařské asi 5cm, kůrka s čtvrtiny citronu, špetka nastrouhaného muškátu, špetka koriandru, špetka mleté skořice, 1–2 hřebičky, 1 l čisté vodky (45%)

Rozdrcené byliny a koření nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na dva týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odstavte ještě na jeden měsíc.

Meduňkovici podávejte chlazenou na 12–16° C.

Meduňkový likér

15 dkg čerstvých listů meduňky, 2 čerstvé listy máty peprné, špetka mleté skořice, špetka mleté třezalky, šťáva z jednoho citrónu, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Byliny zalijte skleničkou horké vody a nechte louhovat pod pokličkou asi 15–20 minut. Studený odvar přefiltrujte přes filtrač-

ní papír. Z druhé skleničky vody a cukru připravte sirup, do studeného sirupu přidejte citrónovou šťávu. Bylinný odvar smíchejte se sirupem a alkoholem. Likér musí ještě 10–12 dnů dozrávat. Je sladký, má jemný citrónově-bylinný nádech a čistě průzračnou, žluto-růžovou barvu. Likér podávejte chlazený na 6–8° C.

Švýcarská meduňková kořalka

40 dkg čerstvých listu meduňky, 1 l čisté vodky (40%)

Čerstvé a zdravé listy meduňky (střední velikosti) nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a tmavé místo na 2–3 dny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte a odneste do sklepa na 1–2 dny. Podávejte vychlazenou na 15–16 ° C.

Meduňkové víno

10 dkg listů meduňky, citrónová kůra, 15 dkg světlého včelího medu (melasa), 2 l bílého hroznového přírodního vína, 0,1 l lihu (96%)

Meduňku a citrónovou kůru zalijte vínem smíchaným s lihem a medem. Macerujte v hermeticky uzavřené nádobě po dobu třech týdnů. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Víno má žlutavou barvu, krásnou vůni s citrónovým nádechem a sladko-nahořklou chuť. Podávejte vychlazené na 8–10° C. Pijte 2–3krát denně po 50 ml.

MELOUN *(Citinelus vulgaris)*

Jednoletá rostlina, pnoucí se na silných ale křehkých lodyhách, na kterých vyrůstají velké drsné listy na dosti dlouhých

stopkách. Při opoře se rozrůstá pomocí úponků, kvete žlutými květy, připomínající květy okurek, ale jsou větší. Původem melounu a jeho dalších odrůd je střední a tropická Afrika, kde lze ještě i dnes spatřit divoké rostliny melounu. V ovoci mimo cukru najdeme i hodně vitamínů a jiných substancí biologicky aktivních: provitamin A, vitamíny C, P, PP a menší množství železa. Velmi chutný obsah se vyznačuje slabým aroma. Ze syrového melounu se vyrábí množství desertů, má i velký dietní význam a menší význam lékařský. Semena mají uplatnění podobně jako semena dýně. Likér z melounu se doporučuje při fyzickém a psychickém vyčerpání.

Melounový likér

1 l čerstvé nevyčištěné šťávy z dobře vyzrálého melounu, 1 l lihu (96 %)

Šťávu vlijte do skleněné nádoby, postupně a pomalu dolijte lihem a opatrně promíchejte. Nádobu hermeticky uzavřete a dejte do ledničky na 24 hodin. Za tuto dobu by se měla šťáva s lihem důkladně spojit. Nápoj vyndejte z lednice a třeste jím tak, aby se šťáva znovu spojila s lihem. Likér je silný se zvláštní chutí a vůní. Vzhledově ale nepůsobí esteticky, je kalný. Podávejte chlazený na 10–12° C.

MELOUN *(Cucumis melo)*

Je velmi dlouho pěstovanou rostlinou. Znali ji už staří obyvatelé Mezopotámie, Sýrie, Anatólie, Egypta, Řecka a Říma. Meloun je jednoletá rostlina, pnoucí se na silných, ale křehkých lodyhách. Na nich vyrůstají velké drsné listy na dost hrubých stopkách. Na oporu se zachytává pomocí úponků, kvete žlutými květy, připomínající květy okurek. Původem

melounu a jeho dalších odrůd jsou velké oblasti Starého Světa, především Indie a Střední Asie, Arabský poloostrov a Afrika, kde ještě dnes můžeme nalézt divoké rostliny odrůd melounu. Ovoce obsahuje mimo cukru také vitamín C, P, PP, provitamin A, a menší množství železa. Má velmi hutný obsah se slabým arómatem, plody melounu poskytují surovinu nejenom k přípravě dezertů, ale mají také velký dietní význam.

Melounový likér

1 kg melounu, šťáva s půlky citrónu, 1 kg cukru, 0,5 l vody, 1 l čisté vodky (40–50 %)

Velmi voňavé (pouze ty jsou vhodné) melouny, zbavené slupky a nakrájené na kostičky, vložte do nádoby a zalijete předem připraveným sirupem z cukru a vody. Nechte přejít 2 –3krát varem. Nádobu sundejte z plotny, přikryjete a odstavte na 12 hodin.

Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přidejte citrónovou šťávu a alkohol, velmi důkladně zamíchejte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě okolo 3 měsíců dozrávat. Má krásnou barvu a aroma. Podávejte chlazené na 10° C.

Melounový likér

1 l čerstvé nevyčištěné šťávy z dobře vyzrálého melounu, 1 l lihu (96%)

Šťávu vlijte do skleněné nádoby, pomalu a postupně dolijte lihem a opatrně zamíchejte. Nádobu hermeticky uzavřete a dejte do ledničky na 24 hodin. Za tu dobu by se měla šťáva s lihem důkladně spojit. Tekutinu vyndejte z ledničky a třeste tak dlouho, aby se znovu spojil líh se šťávou. Likér je silný, má zvláštní sladkou vůni a chuť. Podávejte chlazené na 10–12° C.

MĚRNICE ČERNÁ *(Ballota nigra)*

Základní bylinnou surovinou je zelená odnož, obsahující např. éterický olej (s nepříliš příjemnou vůní), třísloviny, pektiny a organické kyseliny. Čaj ze zelené měrnice černé má schopnosti mírnit deprese a chrání před hysterickými záchvaty, nespavostí, bojácností, neurastenii a při celkovém psychickém vyčerpaní. Dále pomáhá při migréně, nastydnutí a chřipce (prostředek vyvolávající pocení).

Měrnicový likér

5 g sušené byliny měrnice černé, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky

Bylinu měrnice černé vložte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a zasypte cukrem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo. Každý den protřepejte. Po 4–5 týdnech (v případě, že se již cukr úplně rozpustil) přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Uložte na tmavém a chladném místě, nejlépe ve sklepě.

MERUŇKA OBECNÁ
(Prunus armeniaca, syn. Armeniaca vulgaris)

V plodech najdeme např. vitaminy skupiny B, vitaminy C a PP, provitamin A, minerální soli, flavonoidy, třísloviny, pektin, menší množství škrobu, organické kyseliny (např. vínnou, citrónovou a jablečnou) a velké množství cukru. Ve sladkých semenech nalezneme vitaminy skupiny B a také tuky, v hořkých semenech naopak jedovaté látky. Díky konzumaci ovoce můžeme vyléčit nemoc jakou je anémie (v meruňkách nejdeme hodně přizpůsobivého železa), může také podpořit srdce a krevní oběh.

Meruňkový likér

1 kg meruněk, kousek skořicové kůry, 4 hřebíčky, 50 dkg cukru, 1 l vody, 0,25 l lihu (96%)

Zdravé a úplně zralé ovoce omyjte, vypeckujte, několik pecek (asi 3–4), opatrně rozloupněte a vyndejte z nich jádra. Ovoce a jádra z pecek dejte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na slunné místo na 4–6 týdnů. Po uplynutí této doby uvařte cukr se zbylými ingrediencemi a vodou, ochlaďte a přilijte do tekutiny. Tekutinu odstavte na několik dnů, aby se všechny ingredience pořádně spojily. Pak hotovou tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě dozrávat nejméně 3 měsíce.

Meruňkový likér I

1 l čerstvé, nevyčištěné meruňkové šťávy, 1 l lihu (96%)

Šťávu z úplně zralých a zdravých (tvrdé ovoce se nehodí) meruněk vlijte do skleněné nádoby a pak pomalu přidávejte líh. Nemíchejte. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na jeden týden. Po uplynutí této doby by se líh a šťáva měly důkladně spojit. Likér má matný vzhled, ale vůně stojí za to. Je vynikající, jemná a také silná. Chuť je lehce sladká s kyselým nádechem.

Meruňkový likér II

Meruňky, tekutý světlý med (melasa) – k příchuti, 2 hřebíčky, 1 lžička mleté skořice, čistá vodka (50%)

Úplně zralé, zdravé a čisté meruňky rozkrojte na čtvrtky, pecky opatrně rozdrťte, a vyndejte jádra. Jestli jsou jádra sladká, tak je můžeme použít do likéru, když jsou hořká, tak je nepoužívejte, jelikož obsahují jedovaté látky. Meruňkovou

dřeň a jádra vložte do skleněné nádoby, přidejte hřebíček, skořici a zalijte vodkou tak, aby přikryla ovoce. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé slunné místo na dobu 3 týdnů. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přidejte med na chuť, velmi důkladně zamíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě dozrávat 6 měsíců. Zbylé ovoce zalijte medem v poměru 1:1, nádobu hermeticky uzavřete a odneste na jeden rok do sklepa. Po uplynutí této doby tekutinu slijte. Zůstane vám hustý, sladký, slabý likér s příjemnou chutí.

Ratafia z meruňkových pecek I

Čerstvé pecky z ovoce meruňky, cukr, čistá vodka (50%)

Čerstvé pecky z meruňky opatrně rozdrťte a vyloupejte z nich jádra. Hodí se jenom sladká (hořká obsahují jedovaté látky). Jádra zbavte hnědé pergamenové slupky, naplňte do půlky obsahu sklenice typu twist a doplňte do vrchu alkoholem. Sklenici uzavřete a postavte na slunce na dobu 4–5 týdnů. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přidejte cukr v poměru 10 dkg na 1 litr tekutiny a důkladně zamíchejte, aby se cukr úplně rozpustil. Pak tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Ratafia musí ještě dozrávat 3–4 měsíce. Podávejte při pokojové teplotě.

Ratafia z meruňkových pecek II

1 sklenička čerstvých pecek z ovoce meruňky, 40 dkg čerstvé vyčištěné meruňkové šťávy, 3 g koriandru, 1 hřebíček, 80 dkg cukru, 2 l čisté vodky (50%)

Čerstvé pecky z meruňky opatrně rozdrťte a vyndejte z nich jádra. Hodí se jenom sladká (hořká obsahují jedovaté látky). Jádra zbavte hnědé pergamenové slupky, rozdrťte a nasypte

do skleněné nádoby, přidejte koriandr, hřebíček, cukr, meruňkovou šťávu a alkohol. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na dobu 4–5 týdnů. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa na 3–4 měsíce. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu.

Meruňkový rum

0,5 l čisté meruňkové šťávy, 50 ml lihu (96%), 1 l rumu

Do skleněné nádoby vlijte všechny ingredience. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na jeden měsíc. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Rum musí ještě šest měsíců dozrávat.

Sandoměřský meruňkový likér I

Zralé meruňky, cukr, líh (96%)

Úplně dozrálé meruňky omyjte, zbavte pecek a rozkrájejte na čtvrtky a bez jedné desetiny celkového množství je nasypte do skleněné nebo keramické nádoby a zalijte lihem tak, aby ovoce zůstalo zakryté. Hermeticky uzavřete a odneste do sklepa na 3–4 měsíce. Po této době tekutinu slijte a přidejte cukr v poměru 10 dkg na 1 litr. Po rozpuštění cukru přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat. Je výborný, má specifickou meruňkovou vůni a rovněž lehkou meruňkovou chuť.

Sandoměřský meruňkový likér II.

1 kg meruněk, špetka mleté skořice, 1 hřebíček, 80 dkg cukru, 0,5 l čisté vodky (50%), 50 ml koňaku

Meruňky (zdravé, čisté a úplně zralé) zbavte pecek a nakrájejte na co nejmenší kousky a nasypte do skleněné nádo-

by, zasypte cukrem, přidejte skořici, hřebíček a nalijte vodku a koňak. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na jeden měsíc. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Likér můžete ihned pít, nebo až po půl roce, kdy bude řádně dozrálý.

Meruňkovice přírodní

1 l čisté meruňkové šťávy, 30 dkg cukru, 0,4 l převařené vlažné vody, 7,5 g vinného droždí

Smíchejte vlažnou vodu s meruňkovou šťávou a rozpusťte v ní cukr. Získanou tekutinu spojte s droždím a nechte fermentovat. Po ukončení fermentace tekutinu nechte předestilovat. Získaný alkohol o síle 60–70 % rozřeďte čistou meruňkovou šťávou v poměru 1:2. Nechte alkohol v klidu po dobu dvou týdnů. Po uplynutí této doby alkohol přeceďte, přelijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Meruňkovice musí ještě dozrávat nejméně půl roku.

MLÉKO

Mléčný likér

0,5 l mléka, 3 dkg kůry z mandarinek, 50 dkg cukru, 0,5 l čisté vodky (40–50 %), 25 ml koňaku

Mléko a cukr nechte přejít varem, zamíchejte s vodkou, koňakem a kůrou z mandarinky. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na jeden týden na teplé místo. Po uplynutí této doby výluh slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa ještě na jeden týden.

Nápoj „horké mléko“

0,5 l mléka, půl tyčinky vanilky, šťáva ze dvou citronů, 50 dkg moučkového cukru, 0,5 l lihu (96%)

Cukr moučku a mléko míchejte tak dlouho, až se spolu spojí a cukr se rozpustí. Přidejte citrónovou šťávu, vanilku a alkohol, zamíchejte, nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na 8–14 dní. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví.

Mléčný nápoj

1 l mléka, 1 citron nakrájený na kolečka, 1 kg cukru, 1 l lihu (96%)

Všechny ingredience (kromě cukru) spojte ve skleněné nádobě, kterou hermeticky uzavřete a postavte na patnáct dnů na tmavé a chladné místo. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte cukr. Důkladně zamíchejte až se cukr úplně rozpustí, ještě jednou přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste na chladné místo. Je vhodný zejména pro ženy.

MOCHNA HUSÍ *(potentilla anserina)*

Hlavní léčivou bylinou je nať, která obsahuje např. vitamin C, třísloviny, hořčiny a minerální soli. Nálev z natě se doporučuje při kolikách a průjmech (jsou-li doprovázeny křečemi) nebo při katarech žaludku a střev, a také při bolestivé menstruaci. Má zároveň blahodárný a posilující vliv na žaludek, játra, pomáhá při zánětech žlučníku a ledvin.

Likér z mochny

5 g sušené natě z mochny husí, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Nať z mochny vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a dosypte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo na dobu 4–5 týdnů. Každý den protřepejte, aby se rozpustil cukr. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a postavte na chladné místo.

MOCHNA NÁTRŽNÍK

(Potentilla erecta, syn. Potentilla tormentilla)

Je to vytrvalá bylina, u které hlavním trvalým orgánem jsou oddenky s dlanitými trojčetnými listy a žlutými čtyřčetnými květy, ze kterých se pak tvoří plody podobné malým oříškům. Hlavní surovinou jsou oddenky, které obsahují např. třísloviny, terpeny a minerální soli. Tinktura z oddenku má blahodárný vliv při průjmech, doporučuje se také při léčbě žaludečních vředů a dvanácterníku.

Dánska kořalka z mochny

10 dkg čerstvých oddenků z mochny nátržníku, 0,7 l čisté vodky (40%)

Oddenky mochny důkladně zbavte svrchní kůry, opláchněte, osušte a nakrájejte na malé kousky, nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na tmavé a teplé místo na 3–4 dny. Po uplynutí této doby přefiltrujte přes filtrační papír. Jestli se vám bude zdát silně aromatická, tak ji smíchejte s větším množstvím

alkoholu. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odstavte na 4–6 týdnů, aby kořalka dozrála. Má krásnou červenohnědou barvu, zajímavě hořkou chuť a aroma.

MOCHYNĚ PERUANSKÁ, jinak BRAZILSKÉ ROZINKY *(Physalis peruviana)*

Rostlina, která dosahuje do 1 m výšky a velmi rychle se rozrůstá. Její sušené ovoce připomíná hroznovou rozinku. Rostlina sama o sobě, jak její květy, tak i plody, působí velmi nenápadným dojmem. Květy mají žlutou barvu jako plody, umístěné uprostřed pergamenových pouzder. Pochází ze subtropických oblasti Jižní Ameriky.

Používají se plody, které obsahují provitamin A, něco vitaminu C, étericky olej a minerální soli. Mochyni už znali a používali domorodé kmeny Jižní Ameriky dlouho před tím, než se přistěhovali Evropané. Plody mochyně peruánské jsou jedlé jak čerstvé, tak i jako rozinky. Bohužel nemají léčivé schopnosti, ale jenom dietní význam. Požívání čerstvých plodů se doporučuje při odtučňovací kůře.

Likér z mochyně

1,5 l čerstvé šťávy nevyčištěné plodu z mochyně peruánské, 1 l líhu (96%)

Šťávu vlijte do skleněné nádoby, postupně přidávejte líh a opatrně zamíchejte. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte do ledničky na 24 hodin. Po uplynutí této doby by se měly líh a šťáva důkladně spojit. Nápoj vyndejte z ledničky a před každým užitím potřepejte, aby se znovu spojily líh a šťáva. Likér je silný, velmi výjimečného a lehce sladkého aroma, připomínající vůni lesní jahody. Vzhledem nepůsobí

nijak esteticky, je kalný, ale jeho chuť to vynahradí. Podávejte chlazené na 10–12 ° C.

Likér z brazilských rozinek.

30 dkg plodu mochyně peruánské, 1 l vody, 1 l čisté vodky (30–40 %), 0,25 l lihu (96%), 25 ml koňaku

Omyté ovoce mochyně nasypte do skleněné nádoby. Zalijte lihem smíchaným s vodkou, hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a tmavé místo na dobu 6–8 týdnu. Po uplynutí této doby nálev slijte, přefiltrujte přes filtrační papír. Ovoce zalijte vodou na 24–48 hodin, potom vodu slijte, smíchejte s alkoholovým nápojem a ještě jednou přefiltrujte. Přidejte koňak. Zamíchejte a likér rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Rozinkovice

10 dkg rozinek z plodu mochyně peruánské, 0,5 l čisté vodky

Vybereme ty nejlepší rozinky z mochyně peruánské, nasypete do skleněné nádoby a zalijete vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na dobu 2 týdnů.

Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Nápoj podávejte chlazený na pokojovou teplotu.

MORUŠOVNÍK BILÝ *(Morus alba)* a MORUŠOVNÍK ČERNÝ *(Morus nigra)*

Základní bylinnou surovinou jsou kůra, listy a plody. Listy morušovníku bílého obsahují třísloviny, flavonoidy, kumarin,

organické kyseliny, pryskyřicové sloučeniny a něco málo éterického oleje. Listy morušovníku černého obsahují glukózu. Plody morušovníku bílého obsahují cukry, flavonoidy, pektin, organické kyseliny, třísloviny, provitamin A, něco málo vitaminu C. Plody morušovníku černého jsou o něco chudší cukru, ale naopak obsahují více vitaminu C. Kromě toho obsahují více železa a kyseliny fosforečné. Čerstvá vymačkaná šťáva z ovoce zmírňuje bolesti zubů. Šťáva z ovoce morušovníku bílého pomáhá při srdečních obtížích. Navíc je pomocníkem při tvorbě červených krvinek, působí proti poporodnímu krvácení a také dlouhým a obtížným menstruačním krvácením. Konzumace velkého množství čerstvých plodů morušovníku bílého má příznivý vliv na léčbu žaludečních a dvanácterníkových vředů. Plody morušovníku černého podporují pocení, léčbu chřipky, angíny a nachlazení.

Likér z morušovníku

1 kg plodů morušovníku černého, 70 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čerstvé, zdravé a opláchnuté plody morušovníku černého (jsou kyselejší a více aromatické než bílé) nasypte do sklenice a zasypte cukrem. Otvor sklenice ovažte gázou. Sklenici postavte na slunce na 6 týdnů. Po uplynutí této doby vzniklou šťávu slijte. Jestli se cukr nerozpustil, tak ovoce zalijte vodou, důkladně zamíchejte, pak vodu slijte a přidejte do šťávy. Spojte s alkoholem a odstavte na 2–3 dny. Po uplynutí této doby truňk přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě dozrávat 3–6 měsíců.

Víno z morušovníku

6 l šťávy z morušovníku černého nebo bílého, šťáva z 2,5 citronu, 1,5 kg cukru, 1–1,5 g vinného droždí typu Madeira

Do vymačkané šťávy z ovoce přidejte citrónovou šťávu a cukr. Míchejte až do rozpuštění cukru. Získanou tekutinu spojte s droždím. Po ukončení fermentace a vyčištění tekutinu rozlijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Víno musí ještě dozrávat půl roku.

MRKEV OBECNÁ, jinak SETÁ
(Daucus carota, syn D. sativus)

Kořen mrkve obsahuje provitamin A, vitaminy třídy B, pektiny, stopové prvky třísloviny, éterový olej, cukr, sloučeniny síry, minerální soli (vápník, mangan, měď). Plody obsahují éterický olej a bílkoviny. Strouhaná mrkev nebo šťáva z mrkve může ve velkém množství pomoci pří úpravě poruch zažívaní (především u dětí), kromě toho působí proti skleróze.

Mrkvový likér

1 l mrkvové šťávy, 50 dkg cukru, 1 l vody, 1 l lihu (96 %)

Z cukru a vody připravte sirup, který nechte dvakrát přejít varem. Postupně přidejte mrkvovou šťávu, líh a vychladlý sirup a pořádně zamíchejte. Odstavte na tři měsíce. Po uplynutí této doby přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a zaneste do sklepa.

Mrkvové víno

2,5 kg kořenové mrkve, 1 citrón, 2 velké pomeranče, 1,5 kg cukru, 6 l vody, 1–1,5 g droždí vinného (např. typ Malaga nebo Sherry)

Omyté, očištěné, zdravé a mladé kořeny mrkve a na kolečka nakrájené citróny a pomeranče (bez jader) zalijte 5 litry vaří-

cí vody a odstavte na dvanáct hodin. Po uplynutí této doby vodu slije, kořeny mrkve, citróny a pomeranče rozmixujte a vymačkejte s nich šťávu. Přidejte ve zbytku vody rozpuštěný cukr a takto připravenou tekutinu smíchejte s droždím. Po ukončení fermentace a vyčištění víno slijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a zaneste se do sklepa.

MUŠKÁTOVNÍK VONNÝ *(Myristica fragrans)*

Muškátový oříšek je velmi ceněným lékem, který má velký význam díky působení proti nevolnosti a při onemocnění žaludku. Z lékařského hlediska je muškátový oříšek velmi důležitý proti špatnému trávení, usnadňuje příjem výživných látek v pokrmu, snižuje, a to ve velké míře, zvýšenou kyselost zažívacích šťáv. Zvyšuje chuť k jídlu, pravidelné užívání zmírňuje nadýmaní, likviduje nepříjemný pach pocházející ze žaludku, lehce povzbuzuje a zvyšuje fyzickou a duševní kondici.

Muškátový likér

1,5 dkg nastrouhaného muškátového oříšku, 10 dkg tekutého vřesového medu (melasy), 1 l čisté vodky (50%)

Nastrouhaný muškátový oříšek nasypte do nádoby, zalijte alkoholem a přidejte med. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na teplé a světlé místo. Každý den protřepejte, aby se rozpustil med. Po 4–5 týdnech tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte na tmavém a chladném místě.

NOVÉ KOŘENÍ
(Pimenta officinalis, syn. P.dioica, Eugenia pimenta)

Plody nového koření obsahují těkavý lehký olej s kořeněnou vůní, obsahují také mimo jiné eugenol a felandren. Občas ho můžeme doporučit při obtížích zažívacího traktu, jinak nemá téměř žádné léčivé účinky.

Ruský likér z nového koření „hořké slzy“

2 dkg kuliček nového koření, 2 g kuliček černého pepře, 5 dkg cukru, 0,1 l vody, 0,5 l čisté vodky (40–50 %), 50 ml koňaku

Ve skleněné nádobě smíchejte nové koření, pepř, alkohol a koňak. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na dobu pěti týdnů. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přeceďte a spojte s vychlazeným sirupem uvařeným z cukru a vody. Dle potřeby přeceďte a rozlijte do lahví.

OLIVOVNÍK ÚZKOLISTÝ ***(Eleaegnus angustifolia)*** jinak HLOŠINA ÚZKOLISTÁ

Keř, který dorůstá 3–6 m výšky, vyskytující se v Jižní Evropě a na svazích Himalájí. Má podlouhlé žilkovaté listy, malé květy citrónově žluté, krásně voní. Plodem je stříbrozelená jedlá bobule. Likér z olivovníku zlepšuje peristaltiku střev a je velmi vhodný proti nadýmání.

Ruský likér z květu olivovníku

0,5 l (objemově) květu olivovníku úzkolistého, 1 lžička tekutého lipového nebo akátového medu (melasy), špetka vanilkového cukru, 0,5 l čisté vodky (40–50 %)

Květy olivovníku zalijte alkoholem a odstavte na jeden měsíc. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přidejte med a vanilkový cukr. Přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Pijte maximálně 25 ml denně.

OMAN PRAVÝ *(Inula helenium)*

Základní bylinnou surovinou jsou oddenky a kořeny, které obsahují silici, hořčiny a inulin. Odvar z oddenků je všeobecným léčivým přípravkem. Rozpouští hlen a usnadňuje odkašlávání, má velký vliv proti hubení cizopasníků – parazitů v zažívacím traktu.

Omanový likér

5 g oddenku omanu, 2 dkg tekutého medu (melasy), 1 l čisté vodky (50%)

Oddenky omanu vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a přidejte med. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo na 4 – 5 týdnů. Každý den potřásejte, aby se rozpustil med. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste na tmavé a chladné místo.

OŘEŠÁK KRÁLOVSKÝ *(Juglans regia)*

Jádra plodu konzumované v syrovém stavu můžou podpořit léčbu při tvrdnutí tepen. Obsahují např. bílkoviny, tuky, provitamin A, vitamín B, E, P, minerální soli (kobalt a železo). Bylinnou surovinu je zelené oplodí, listy a kůra z kořenů.

Obsahují např. vitamin C, juglon, étericky olej, organické kyseliny, flavonoidy a třísloviny a také muflon, odvozený od chinonu, kyselinu dlahovou, silici, karotenoidy. Odvar z oplodí slouží také jako prostředek proti hlístům, odvar z listů pomáhá při léčbě tvrdnutí tepen, obtížných průjmech, vnitřních krváceních a také při nechutenství, zažívacích poruchách žaludku a střev a jako kloktadlo pří zánětu a krvácení dásní a k odstranění zápachu z úst. Dále jako přídavek ke koupeli v případě hnisajících ran a vředů a proti nadměrnému pocení. Lihová tinktura z oplodí a listů působí blahodárně při tuberkulózních změnách na kůži.

Český ořechový likér

5 ks zelených vlašských ořechů, 4 vrchovaté lžíce strouhaného kokosu, kousek skořicové kůry, 50 dkg moučkového cukru, 0,5 l čisté vodky, 0,1 l whisky

Vodku smíchejte s whisky a zalijte na kousky nakrájené, zelené vlašské ořechy, kokos a skořici. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na 6 týdnů. Po uplynutí této doby přidejte cukr moučku a nádobu znova uzavřete do doby, až se cukr úplně rozpustí. Pak likér slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Ořechový likér

35 ks mladých, zelených vlašských ořechů (ale již s jádry), 2 hřebíčky, kousek skořicové kůry o délce 2 cm, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,75 l lihu (96%)

Čisté a zdravé ořechy nakrájejte na kousky, vložte do skleněné nádoby, přidejte hřebíček, skořici a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete, a postavte na teplé a tmavé místo na 4–5 týdnů. Po uplynutí této doby extrakt slijte.

Uvařte sirup z cukru a vody a ještě do horkého vlijte extrakt. Likér přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě dozrávat od 3–6 měsíců.

Ořechový likér („Nocino“)

19 ks nezralých vlašských ořechů, 4 hřebíčky, špetka mleté skořice, 50 dkg cukru, 0,3 l vody, 0,35 l lihu (96%)

Zelené vlašské ořechy rozdělte na čtvrtky, nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete na 3–4 dny. Po uplynutí této doby nádobu otevřete, přidejte skořici, hřebíček a znova postavte na teplé a tmavé místo na 3–4 měsíce. Pak extrakt slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a spojte s vychladlým sirupem, předem uvařeným z cukru a vody. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě dozrávat 3–6 měsíců.

Ořechový likér I

2 ks. nezralých vlašských ořechů, 15 dkg tekutého vřesového medu (melasy), 0,5 l čisté vodky (40–50 %)

Nezralé ořechy nakrájejte na drobné kousky, vsypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo po dobu 4–5 týdnů. Po uplynutí této doby extrakt slijte, zbylé ořechy v nádobě zalijte medem a nádobu postavte ještě na další 4–5 týdnů. Získaný sirup slijte a spojte s dříve připraveným extraktem, důkladně zamíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Ořechový likér II

50 dkg mladých, zelených vlašských ořechů, 1 lžíce tekutého vřesového nebo řepkového medu (melasy), 2 bobulky jalovce, 0,5 l čisté vodky

Ořechy nakrájejte na velmi drobné kousky, vložte do skleněné nádoby, přidejte bobulky jalovce a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na jeden den. Po uplynutí této doby bobulky jalovce vyndejte. Nádobu uzavřete a postavte na teplé místo na dobu 6. týdnů. Po uplynutí této doby extrakt slijte, přidejte med, důkladně zamíchejte a odstavte ještě na jeden den. Přefiltrujte a přelijte do lahví.

Dánská ořechovice

5–6 ks zelených vlašských ořechů, 1 l čisté vodky (40%)

Velké, zelené, nezralé ořechy (když dosáhnou požadovanou velikost, ale jejich jádro je ještě lehce rosolovité) rozkrájejte na čtvrtky. Vložte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem na dobu 5. měsíců. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na zatemnělé místo při pokojové teplotě. Jednou za dva až tři týdny nádobou protřepejte. Po uplynutí této doby extrakt slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do tmavé místnosti o pokojové teplotě na 7–8 měsíců, kde truňk musí ještě dozrávat. Pak tekutinu ještě jednou přefiltrujte. Od zalití ořechů alkoholem, až do další filtrace se barva tekutiny bude měnit od světlezelené přes tmavozelenou, hnědou až na černou. Když truňk opravdu dozraje, získá krásnou barvu tmavého mahagonu. To co jsme získali při maceraci ořechů je esence, kterou nelze pít. Měla by se smíchat s čistou vodkou v poměru 1:10 nebo 1:15 (podle individuální chutě). Po smíchání esence s vodkou odstavíme tekutinu ještě na dva týdny. Ořechovice má krásnou, hnědě-mahagonovou barvu, chuťově připomíná koňak. Lepší chutě, vůni a barvy dosáhne, když bude dozrávat minimálně pět let. Podávejte při pokojové teplotě.

Ořechovice Tyrolská (z jižního Tyrolska)

5 ks zelených vlašských ořechů natrhaných v červenci, 1 ks hvězdicového anýzu, 10 hřebíčků, 25 dkg cukru, 1 l převářené vody, 1 l lihu (96%)

Všechny ingredience zamíchejte ve skleněné nádobě, hermeticky uzavřete a postavte na teplé, tmavé místo na jeden měsíc. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ořechovici podávejte ve skleničkách, do kterých jste dříve vložili po kousku syrového jablka. Chutná dobře.

Ořechovice polská

10 ks zelených vlašských ořechů natrhaných v červenci, 0,5 l čisté vodky

Ořechy nakrájejte na malé kousky, vsypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na slunce na pár týdnů, až tekutina dostane tmavou, hnědou barvu. Pak přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Před použitím získanou esenci rozřeďte převařenou a vychladlou vodou. Má hořkou chuť s trpkým nádechem a zajímavou, tmavě hnědou barvu.

Ratafia ořechová (ruská)

12 ks zelených nezralých vlašských ořechů, špetka mleté skořice, špetka mletého kardamonu, 1 kg cukru, 0,1 l vody, 1 l lihu (96%)

Zelené ořechy nakrájejte na kolečka, přeložte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na tmavé místo na dobu šesti týdnů. Po uplynutí této doby alkohol slijte. Vodu smíchejte s cukrem, přidejte skořici a kardamon. Sirup nechte dvakrát přejit varem. Do horkého vlijte alkohol a odstavte na dva týdny, aby se extrakt spojil. Pak přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví.

Ruský ořechový likér

Přepážky z 20 ořechů (jsou uvnitř slupek vlašských ořechů), 1 lžíce tekutého medu (melasy), 0,1 l vody, 0,5 l čisté vodky (40–50 %), 50 ml koňaku

Přepážky z vnitřku vlašského ořechu opatrně vyndejte a vsypte do skleněné nádoby, zalijte čistou vodkou smíchanou s koňakem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na tři dny. Po uplynutí této doby alkohol slijte a spojte s vodou, dříve smíchanou s medem. Přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Pijte denně po 25 ml.

OSTRUŽINÍK TRNITÝ *(Rubus fruticosus)*

V plodech ostružin se mimo jiné nachází cukry, organické kyseliny, provitamín A, vitamíny skupiny B, vitamín C, pektiny, třísloviny a minerály (vápno, magnesium a draslík). Léčivé účinky mimo plodů mají také listy a kořeny. Plody působí příznivě na trávící procesy, vykazují dobré výsledky při nervových poruchách u žen v klimaktériu. Šťáva z ostružin se dá použít jako obklad na vyrážky a lišeje na kůži. Lepší vlastnosti vykazují listy a kořeny. Odvary z nich se používají při nachlazeních a angínách, přinášejí úlevu při onemocněních horních cest dýchacích. Ten samý odvar lze použít při krvavých průjmech. Odvar z mladých, nepoškozených lístků působí jako pomocný prostředek při léčbě anemie.

Přírodní ostružinovka na dánský způsob

Plody ostružiny (hodně aromatické), čistá vodka (40%)

Zdravé a úplně zralé plody omyjte a osušte. Potom je nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou tak, aby byly úplně potopeny. Hermeticky uzavřete a postavte na 3–4 měsíce do

tmavé místnosti s pokojovou teplotou. Po několika dnech vždy důkladně protřepejte. Potom alkohol slijte. Můžete podávat ihned nebo až po půl ročním dozrání, čímž bude pochopitelně lepší. Je velmi dobrá, aromatická a má purpurovou barvu. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu, vhodná je v kombinaci s různými sýry.

Ostružinový likér I.

1 kg plodů ostružin, 1 kg cukru, 1 l vody, 1 l lihu (96%)

Zdravé, čisté a úplně zralé ovoce nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a odstavte na 2 týdny s tím, že občas vše řádně protřepete. Připravte si sirup z cukru a vody a dvakrát ho převařte. Vychladlý nalijte do nádoby s ostružinami a lihem. Nádobu znovu uzavřete a odstavte opět na 2 týdny. Po této době truňk slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Ostružinový likér II.

2 kg plodů ostružin, 1 kg cukru, 0,5 l vody, 0,75 l čisté vodky (40%), 0,25 l rumu

Zdravé, čisté a plně dozrálé ostružiny nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou smíchanou s rumem. Hermeticky uzavřete a odstavte na slunné místo na 6–7 týdnů. Po této době tekutinu slijte a smíchejte s vychladlým sirupem, uvařeným z cukru a vody. Likér přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí likér ještě 3 měsíce dozrávat.

Ostružinový likér III.

1 l čerstvé šťávy z ostružin, 1 g vanilkového cukru, 3 g citrónové kyseliny nebo šťáva ze 2 citrónů, 20 dkg cukru, 0,2 l vody, 1 l lihu (96%)

Ingredience smíchejte, nalijte do skleněné nádoby a odstavte na 2 týdny. Po této době přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Likér je výborný, s výraznou chutí ostružin, je tmavočervený a sladko-nakyslý.

Ostružinový likér IV.

80 dkg ostružin, 30 dkg cukru, líh (96%)

Čisté, zdravé a plně dozrálé ovoce nasypte do skleněné nádoby a přidejte cukr. Otvor nádoby převažte gázou. Postavte na 5–7dní na slunce, aby plody pustily šťávu, cukr se rozpustil a nastoupil proces fermentace. Potom nádobu přeneste na chladné a temné místo až do ukončení fermentace. Šťávu potom slijte a počkejte, až se úplně vyčistí. Čistou tekutinu stočte a přidejte do ní líh v množství 50 ml lihu na 1 litr tekutiny. Naplňte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa.

Ostružinová ratafie

3 sklenice plodů divoké ostružiny (hodně aromatické), 50 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Čerstvé, zdravé a dozrálé plody nasypte do skleněné nádoby, lehce pomačkejte a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a odstavte na týden na teplé a slunné místo. Po této době alkohol slijte, přidejte cukr a znovu na 2 týdny odstavte. Potom tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte v temné a chladné místnosti, nejlépe ve sklepě.

Ostružinové víno

6 l šťávy z divokých aromatických ostružin, 1,5 kg cukru, šťáva z poloviny citrónu, 1–1,5 g vinného droždí typu Malaga nebo Bordeaux

Vylisujte šťávu z ostružin a smíchejte ji s citrónovou šťávou a cukrem. Míchejte tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí. Do získané tekutiny přidejte droždí. Po ukončení fermentace a po úplném vyčištění víno nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí ještě půl roku dozrávat.

Ostružinová vodka „Staff"

1 kg plodů ostružiny, 0,75 l vody, 70 dkg cukru, 0,5 l přírodního hroznového červeného vína, 0,5 l vinjaku (40%)

Čisté, zdravé a úplně zralé a nepoškozené ostružiny rychle omyjte pod tekoucí vodou, nasypte je do skleněné nádoby, lehce pomačkejte a zalijte vínem a vinjakem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na studené a tmavé místo na 3 týdny. Po této době tekutinu přelijte přes vlhké lněné plátno a dolijte do ní studený sirup, uvařený z vody a cukru. Tuto směs asi 5 minut povařte na bodu varu. Po vychladnutí přeceďte, naplňte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Vodka příjemně voní, má krásnou červenou barvu a ostružinovou příchuť. Podávejte chlazenou na 10–12° C.

PAMPELIŠKA LÉKAŘSKÁ, jinak SMETÁNKA
(Taraxacum officinale)

Velmi obyčejná bylina. Dorůstá od 5 cm do 50 cm výšky. Trvalý orgán tvoří dlouhý centrální kořen. Přízemní listy jsou podlouhlé a žilkovaté s vykrajovanými okraji. Vyrůstají v růžici, ze které rostou dlouhé duté květní lodyhy, na jejich koncích se objevují květní košíčky, složené s velkého množství květních jazýčků. Když odkvetou, tvoří se v bezeslupková semena, připomínající bílou nafoukanou vatovou kouličku, díky které ji může vítr rozsévat na všechny strany. V listech, od-

nožích, kořenech a květech se nachází bílá mléčná šťáva nahořklé chuti. Bylinnou surovinou jsou kořeny, lodyhy, listy a květy, které obsahují terpeny, hořké látky (např. pektiny, inuliny, pryskyřice, organické kyseliny, třísloviny, olej, provitamín A, vitamín C, malé množství vitamínu E a také minerální soli (železo, fosfor, vápník).

V lidovém léčitelství se odvar ze sušených květů pampelišky užívá na pročištění krve i celého těla (důkladně čistí i křečové žíly na nohou). Odvar ze sušeného kořene a listů působí projímavě a vzbuzuje chuť k jídlu. Prospěch přináší především pacientům s revmatismem. Aktivuje ledviny, močový měchýř a játra a to tím, že působí nesmírně močopudně a odstraňuje odpadní látky. Při nachlazení, chřipce, angíně a jiných nemocech, u kterých se vyskytuje kašel, se doporučuje odvar z květů, nebo výluh z kořenů. Jako dobrý prostředek na odkašlávání, zejména pro děti, slouží čerstvé květy usmažené v medu nebo cukru.

Odvar z kořenů pampelišky se doporučuje pří únavě a vyčerpanosti. Výborným prostředkem na nervové poruchy je čerstvá šťáva z mladých listů a květů smíchaná s bílým hroznovým vínem, v rovném poměru. Výluhy a odvary z pampelišky lékařské snižují cukr v krvi, ale nepoužíváme je samotně, ale míchané s jinými bylinami, např. kořenem čekanky. Oblíbený je salát z mladých listů, uznávaný jako afrodiziakum. Podobně působí také likéry, připravené na bázi pampelišky lékařské.

Pampeliškový kořalka

Vyrobené víno z květů pampelišky lékařské necháme destilovat. Získáme tak čistý alkohol o síle 60–70 %, který slijeme do lahví, zazátkujeme, zavoskujeme a odneseme do sklepa, kde musí ještě dozrávat jeden rok. Podáváme chlazenou na 10–12° C.

Dánská kořalka z květu pampelišky lékařské

Čerstvé plátky z květu pampelišky lékařské, čistá vodka (40%)

Čerstvými, zdravými a nepoškozenými plátky z květu pampelišky lékařské naplňte do dvou třetin skleněnou nádobu. Plátky zalijte alkoholem, tak aby byly přikryté asi na 5 cm. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na tmavé a teplé místo na 5–7 dnů. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Kořalku podávejte chlazenou na pokojovou teplotu. Má světle žlutou barvu a medovou vůni. Kořalku připravujeme vždy na jaře v době rozkvětu pampelišek.

Likér z květu pampelišky lékařské

3 dkg květu z pampelišky lékařské, 2 lžíce světlého a tekutého medu (melasa), 1 l čisté vodky (45%)

Květy pampelišky lékařské rychle opláchněte pod tekoucí vodou, jednotlivě rozložte a osušte. Přendejte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete. Macerace by měla trvat 1 týden. Po uplynutí této doby alkohol slijte, přidejte med, důkladně zamíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Likér má nahořklou chuť s medovým nádechem.

Švédská kořalka z kořenů pampelišky lékařské

Čerstvé kořeny z pampelišky lékařské, čistá vodka (40%)

Čerstvě, na jaře nebo na podzim vykopané, kořeny pampelišky lékařské (kdy jsou nejvíce aromatické), důkladně, ale rychle, aby se nevypláchly důležité látky, omyjte kartáčkem pod tekoucí vodou, rozložte a částečně usušte. Pak nakrájejte na kolečka a nasypte do skleněné nádoby. Kořeny zalijte alkoholem tak, aby hladina byla 5 cm nad nimi. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na tmavé a teplé místo po dobu dvou týdnů.

Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu. Kořalka má vytrvalou, trošku pikantní chuť, která je doplněna lehkou nahořklou příchutí. Má červenohnědou barvu. Jestli se vám zdá, že má silnou esenci, tak ji rozřeďte vodkou a odstavte, pokud se tekutina s kořalkou nespojí.

Víno z pampelišky lékařské

2,5 l (obsahově) květů pampelišky lékařské, 3 citróny, 3 kg cukru, 7,5 l vody, 2,5 dkg pekařského droždí

Natrhané květy, nejlépe bez stopek, rozložte večer ve slabé vrstvě na folii tak, aby se květy zbavily všeho hmyzu a také aby lehce zvadly. Ráno květy z folie seberte a ještě jednou důkladně očistěte. Květy, které jsou špinavé, oschlé a nahnilé, vyhoďte.

Ještě jednou vyklepejte, aby nezůstal žádný hmyz. Pak odměřte květy pomocí litrové sklenice, řádně je do ní namačkejte. Květy vložte do velké nádoby (nejlepší bude keramický sud). Citróny důkladně opláchněte, nakrájejte na kolečka i s kůrou a přidejte ke květům. Svařte vodu a vařící zalijte květy a citróny. Tekutinu nechte v klidu na tři dny na teplém místě. Po uplynutí této doby vodu slijte, z květů a citrónů vymačkejte co nejvíce šťávy. Šťávu spojte s dříve odlitou vodou a přeceďte přes plátno, aby tekutina byla co nejvíce průhledná. Uvařte sirup z cukru a vody a po vychladnutí jej přidejte do šťávy.

Pak přidejte pekařské droždí v poměru 10 dkg na 40 l tekutiny. Po skončení fermentace a vyčištění víno rozlijte do lahví. Má sladkou a nahořklou chuť, zlatobílou barvu a příjemnou vůni. Má jednu vadu, krátkou trvanlivost, jen 2–3 roky.

PAPRIKA ROČNÍ, jinak OKRASNÁ PAPRIČKA
(Capsicum annuum)

Jednoletá rostlina, dosahující 40 do 100 cm výšky. Plodem jsou drobné papričky obvyklého tvaru, rostou vzpřímeně a mění barvu od zelené přes žlutou, oranžovou až po ostře červenou. Existují dvě odrůdy, jednoletá *(Capsicum annuum)* a víceletá *(Capsicum frutescens)*.

V závislosti na kultivar existují odrůdy s nachovou barvou plodů, ale také takové, které mají plody kulaté jako malé balónky, podobné plodům okrasného lilku a které představují různou paletu barev od bílé, krémové, žluté, červené, fialové a světle hnědé. Pocházejí z Jižní a Střední Ameriky. Hlavní surovinou jsou plody, které obsahují např. capsium, vitamin C, provitamin A, také stopové prvky, vitamin E, K, PP a minerální soli. Velmi ceněným alkaloidem v plodech je capsium, který je používán v koření léčivě a dietně, což poznáme podle chuti. Má ostrou, pálivou, také sladkou, povzbuzující chuť. Kromě toho má tato rostlina posilující účinek, vzbuzuje chuť k jídlu, podporuje zažívání, má močopudné účinky, brzdí záněty a používá se při léčení revmatizmu a neuralgie. Ideální jsou lihové tinktury, připravené z pálivých anebo z velmi ostrých odrůd paprik. Mazané na bolavá místa rozproudí a zmírní bolest. Plody obsahují velké množství vitaminů, můžeme je tedy konzumovat při dietě, avšak s mírou. Použití velkého množství paprik (hlavně pálivých) může i uškodit. Nedoporučuje se osobám, které mají problémy s ledvinami a játry, překyselováním žaludku, žaludečními a dvanácterníkovými vředy.

Tabasco likér

5 dkg omáčky tabasco, 1,5 l čisté vodky (40%)

Ve skleněné nádobě smíchejte omáčku tabasco s alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a dejte do ledničky na jeden

den. Po uplynutí této doby by se alkohol a omáčka měly spojit. Truňk vyndejte z ledničky a nádobou pořadně protřepejte, aby se znovu spojila omáčka s alkoholem. Likér je silný a pálivý. Podávejte chlazený na 10–12° C. Pijte 25 ml za den.

Na likér si musíte zvyknout.

Pikantní kořalka z plodů chilli nebo z jiné pálivé papriky

2–4 lusky čerstvé pálivé papriky chilli, 0,7 čisté vodky (40%)

Lusky papriky chilli (může být jakákoliv jiná pálivá) vložte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a podstavte na 2–3 týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přeceďte. Kořalka je velmi ostrá, pálivá, má velmi dobrou chuť a aroma. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu.

PELYNĚK ČERNOMOŘSKÝ PONTICKÝ
(Artemisia pontica)

Surovina pro léčbu se používá z kvetoucích odnoží a obsahuje mimo jiné éterický olej, tříslovinu a hořké kumariny. Použití je stejné jako u Božího dřevce.

Švédský likér z černomořského pelyňku

(*předpis z 18. století*)

4–6 kvetoucích vršků odnoží pelyňku černomořského, 0,75 čisté vodky (40%)

Zdravé, čerstvé, nepoškozené a neoschlé kvetoucí vršky odnoží pelyňku dejte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 2–3 dny. Potom kapalinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde likér musí několik týdnů dozrávat. Jestliže je esen-

ce příliš silná, můžete likér rozředit vodkou, ale v tom případě nechte ještě několik dnů odležet, aby se vše dobře smíchalo.

PELYNĚK OBYČEJNÝ – ČERNOBÝL
(Artemisia vulgaris)

Surovinou pro léčivo jsou vršky kvetoucích výhonků a rovněž ještě nezdřevěnělé kořeny. Výhonky mimo jiné obsahují éterický olej, tříslovinu a minerální soli, kořeny pak živice, trojterpeny, tříslovinu, výrazné množství éterického oleje, cukry a jiné. Pelyněk povzbuzuje trávící procesy, pomáhá proti tvorbě vrásek, má bakteriózní účinky a pomáhá proti cizopasníkům. Je účinný při léčení nemocí trávícího ústrojí, žaludku a střev, užívá se při nechutenství a mimo jiné i jako prostředek proti depresím, vnitřně – výtažek se pije jako čaj s tonizujícím účinkem.

Sandoměřský likér z pelyňku obyčejného

4–6 kvetoucích vršků výhonků pelyňku, 0,75 l čisté vodky

Čerstvé, zdravé a nepoškozené kvetoucí vršky výhonků dejte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na tmavém a teplém místě na 2–3 dny. Potom tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste lahve do sklepa, kde musí likér několik týdnů dozrávat. Pokud je esence příliš silná, rozřeďte ji vodkou a nechte ještě odstát do úplného smíchání.

PELYNĚK PRAVÝ *(Artemisia absinthum)*

Léčivé suroviny získáváme nejen z listí, ale i z celé byliny (sbírá se v době květu). Pelyněk je bohatý na různé substance, jako hořké látky, éterický olej, organické kyseliny (jablečná a jantarová), tříslovinu, provitamín A, vitamíny C, živice a minerální soli. Tyto substance působí příznivě na tvorbu žaludečních šťáv, usnadňují trávící proces, povzbuzují vylučování žluče a regulují průtok ze žlučníku do dvanácterníku a zabraňují tvorbě bakterií v trávícím ústrojí. Bylina se používá především při nesprávné činnosti trávících šťáv a při katarech žaludku a střev. Velmi dobře působí na zlepšení chuti k jídlu. V lidové medicíně se pelyněk využívá především při poruchách trávícího ústrojí, žlučníku, průjmech, střevních zánětech a při poruchách sleziny. Rovněž se používá proti různým parazitům na lidské kůže ale i jiným. Dále působí bakteriocidně a uvolněně v celém trávícím ústrojí a urychluje přeměnu potravin v průběhu trávícího procesu.

Pelyňkový likér

2 dkg byliny pelyňku, 2 lžičky tekutého lipového medu (melasa), 0,5 l čisté vodky

Všechny suroviny smíchejte ve skleněné nádobě. Hermeticky uzavřete a odstavte na 2 týdny. Potom slijte a přeceďte. Užívejte např. při nechutenství 1 lžičku denně.

Likér typu absint

2 dkg byliny pelyňku pravého (artemisia absinthum), 5 dkg pelyňku obyčejného černobýlu (artemisia vulgaris), 1 l lihu (70%)

Rozdrobené byliny nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte stát 7–10 dní až do vylouhování. Po této době kapalinu slijte, přefiltrujte přes

filtrační papír, zazátkujte, zavoskujte a dejte do sklepa. Likér musí půl roku dozrávat. Má příjemnou nazelenalou barvu a charakteristickou vůni pelyňku. Je sice velmi hořký, ale komu zachutná, bude ho rád vyhledávat. Podávejte chlazené asi na 6–8° C. Pozor! Nadměrné užívání tohoto likéru může vážně a trvale poškodit játra!

Pelyňkové víno

6 dkg byliny pelyňku, 1 l přírodního hroznového červeného vína, 0,1 l lihu (70%)

Sušený pelyněk rozdrobte ve skleněné nádobě a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a odstavte na 1 den. Potom dolijte víno a znovu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo. Po týdnu přeceďte, vylisujte a přefiltrujte přes filtrační papír. Víno má červenohnědou barvu, příjemně voní a je velmi hořké.

PEPŘ ČERNÝ *(Piper nigrum)*

Plody černého pepře obsahují pryskyřici s velmi ostrou chutí, lehký olej, piperinový alkaloid, enzym, málo cukru a tuku. Pepř přidávaný do potravin vylepšuje chuť a aroma a také působí blahodárně na organismus. Působí dráždivě na slizové blány žaludku, piperin zrychluje tvorbu žaludečních šťáv. Spojený s jinými organickými látkami působí povzbudivě na žaludeční a střevní činnost a na celkovou látkovou výměnu. Pravděpodobně má také vliv na srdeční soustavu.

Dánská pepřovka

10 dkg kuliček černého pepře, 0,25 l čisté vodky (40%)

Zrnka pepře lehce rozmačkejte, ale nedrťte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu uzavřete a postavte na tmavé místo o pokojové teplotě na dobu 6–8 týdnů.

Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Truňk podávejte v malých dávkách po jídle, obsahujícím velké množství tučného masa a mastné a husté omáčky.

Ruský pepřový likér

4 dkg zrnek černého pepře, 2 zrnka nového koření, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, 1 l vinjaku (40–50 %)

Do skleněné nádoby nasypte pepř a nové koření a zalijte vinjakem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na dva týdny na teplé místo. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a spojte s uvařeným sirupem z cukru a vody. Přeceďte, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Postavte na teplé místo na tři až čtyři týdny.

Pepřová vodka

7 g zrnek černého pepře, 7 g zrnek nového koření, 16 dkg cukru, 0,6 skleničky vody, 0,6 l lihu (70 %)

Hrubě rozdrcený pepř a nové koření vsypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na dobu 3 týdnů. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přeceďte a přidejte vychladlý, předem uvařený sirup z cukru a vody. Důkladně zamíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Vodka pepřová musí ještě dozrávat asi 3–4 týdny.

PÝR PLAZIVÝ *(Agropyrum repens, syn Tritticum repens)*

Hlavní bylinnou surovinou jsou oddenky, ve kterých najdeme např. insulin, sliz, provitamin A, vitamin C, organické kyseliny

a také stopové množství éterického oleje. Odvar z oddenku je velmi nápomocný močopudný prostředek a je doporučovaný také při cukrovce. Jeho pravidelné pití je vhodné při nemoci ledvin, močového měchýře, jater, ledvinových a žlučových kamenů, při špatném trávení a jako bylina čistící krev.

Likér z pýru

5 dkg čerstvého oddenku pýru, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky

Oddenky pýru vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a zasypte cukrem. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na teplé a světlé místo na dobu 4–5 týdnů. Každý den protřepejte, aby se rozpustil cukr. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte.

PETRŽEL ZAHRADNÍ jinak SETÁ
(Petroselinum crispum, syn. P. sativum)

Hlavní léčivé vlastnosti petržele jsou v kořenech a listech. Petržel zahradní je velmi zdravá, mimo jiné kvůli vysokému obsahu vitaminu A, C, B2, PP, éterickému oleji, obsahujte také minerální soli (železo, magnézium a vápník). Petržel čerstvá a také vařená stimuluje zažívání, působí proti nadýmání a odvádí z těla tekutiny. Povzbuzuje chuť k jídlu a celkovou látkovou výměnu. Přizpůsobuje příjem výživných látek do organizmu.

Petrželové víno I

6 dkg čerstvých kořenů petržele, 1 l bílého přírodního hroznového vína, 0,1 l lihu (70%)

Důkladně omyté kořeny petržele rozmixujte. Připravenou směs zalijte lihem, smíchaným s 0,5 l vína a odstavte na jednu hodinu. Občas protřepte. Po jedné hodině dolijte zbytek

vína a postavte na teplé a tmavé místo na jeden týden. Po uplynutí této doby přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Víno je úplně průzračné, má lehkou žlutavou barvu a vůni s lehkým petrželovým nádechem, celkovou chuť ovocného vína. Podávejte chlazené na 8–10° C. Pijte po 25 ml třikrát denně před jídlem.

Petrželové víno II

2,5 kg kořenu petržele, 1 citrón, 2,5 kg pomerančů, 1,5 kg cukru, 6 l vody, 1–1,5 g vinného droždí typu Malaga anebo Sherry

Zdravé, mladé, důkladně omyté kořeny petržele, na kolečka nakrájený citrón a pomeranč (bez jader) zalijte 5 l vařící vody a odstavte na dvanáct hodin. Po uplynutí této doby vodu slijte, kořeny petržele, citrón a pomeranč rozmixujte a vymačkejte z nich šťávu. Přidejte rozpuštěný cukr ve zbytku vody a získanou tekutinu spojte s droždím. Po fermentaci a vyčištění rozlijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Petrželové víno není snadné vyrobit a má krátkou dobu spotřeby.

PLICNÍK LÉKAŘSKÝ *(Pulmonaria officinalis)*

Základní bylinkářskou surovinou jsou listy a stonky, které obsahují, saponin, alantoiny, kyselinu křemičitou, flavonoidy, organické kyseliny, slizové látky, třísloviny a minerální soli. Působí protizánětlivě, je vhodný při léčbě poškození sliznice. Nálev se používá jako prostředek proti kašli, při plicní tuberkulóze, kataru, zánětech průdušek, krku (různého původu, kromě poškozeni mechanických) hrtanu, žaludku a střev.

Likér z plicníku

5 g sušených oddenků plicníku, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Stonky plicníku vložte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a zasypte cukrem. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na teplé a světlé místo a každý den protřepejte, aby se rozpustil cukr. Po 4–5 týdnech tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Uložte na tmavé a chladné místo.

PODBĚL LÉČIVÝ *(Tussilago farfara)* jinak OBECNÝ

Hlavní léčivou bylinou jsou listy a také květy, které obsahují např. slizovité látky, hořčiny, flavonoidy, kyselinu polyfenolovou, třísloviny a minerální soli. Působí jako prostředek k uvolňování hlenů, je močopudný a má protizánětlivé účinky, usnadňuje odkašlávání. Vnitřně se užívá ve formě odvaru při nachlazení, onemocnění horních cest dýchacích, pří bronchiálním astmatu, po zápalu plic a při horečce. Zevně se doporučuje jako obklady při zánětu žil, na vředy, ekzémy a na špatně se hojící rány. Skutečným prostředkem, napomáhajícímu odkašlávaní je podbělový sirup. Podbělový čaj se užívá ke kloktání při zánětech v dutině ústní a v hrdle. Čerstvé listy se přikládají na spáleniny, oteklé klouby, zanícené žíly, otoky a špatně se hojící vředy. Odvar z koření se doporučuje při revmatizmu, tetanu a také proti padoucnici.

Podbělový likér

20 ks podbělových květů, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (70%)

Omyté a osušené květy podbělu vsypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na dobu 6 týdnů. Pak tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte vychlazený, předem uvařený, sirup z cukru a vody. Nádobu odstavte ještě na dva týdny. Po uplynutí této doby tekutinu ještě jednou přefiltrujte.

Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa minimálně na tři měsíce.

Likér nemá nejlepší chuť, ale často se v domácích podmínkách vyrábí.

POMERANČ SLADKÝ, jinak ČÍNSKÝ *(Citrus sinensis)* a POMERANČ HOŘKÝ *(Citrus aurantium)*

Působí stejně jako citrón.

Dánská pomerančová kořalka

Kůra z 1 – 2 velkých pomerančů, 0,25 l čisté vodky (40%)

Kůry nastrouhejte velmi tence, aby se získala pouze vrchní barevná část. Sušte v troubě při teplotě 60–75° C asi hodinu, aby ztratila hořkost oproti sladkosti, která se vytvoří během sušení. Kůru přendejte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na dobu 3 – 6 dnů. Macerování nesmí trvat déle, aby truňk nezhořkl. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, dle potřeby přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Podávejte chlazený na pokojovou teplotu. Jestli se vám kořalka zdá hodně aromatická, tak ji rozřeďte alkoholem a odstavte ještě na 3–4 dny.

Likér z pomerančových květů

5 dkg pomerančových květů, 30 dkg cukru, 0,5 l vody, 1 l lihu (70%)

Květy pomerančů nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na čtyři dny. Po uplynutí této doby alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a smíchejte s vychlazeným, předem uvařeným sirupem z cukru a vody. Ještě jednou přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě dozrávat minimálně tři měsíce. Je průzračný, sladký a voňavý, má výraznou vůni pomerančových květů. Pozor! Místo květů pomerančů můžeme použít květy citrónu nebo mandarinky.

Likér z hořkých pomerančů

2 g kůru z hořkých pomerančů, 1 lžíce tekutého pohankového medu (melasa), 0,5 l čisté vodky (40–50 %), 50 ml koňaku

Pomerančovou kůru zalijte alkoholem a odstavte na dva týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přidejte med a koňak a velmi důkladně zamíchejte. Odstavte ještě na dva dny, přeceďte a rozlijte do lahví. Likér má vynikající aroma a charakteristickou hořko–medovou chuť.

Pomerančový likér

15 dkg pomerančové kůry, 20 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l čisté vodky (40–50 %), 50 ml koňaku

Čerstvou pomerančovou kůru (jen vrchní vrstvu) nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na dobu 6 týdnů. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a smíchejte s horkým sirupem uvařeným z cukru a vody, přidejte také koňak. Nápoj přefil-

trujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odneste do sklepa. Nápoj musí ještě 6 týdnů dozrávat.

Hořký pomerančový likér

Kůra z velkého pomeranče, 0,5 l vody, 1 l lihu (96%)

Líh smíchejte s vodou, vlijte do skleněné nádoby a přidejte pomerančovou kůru. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na dobu 6 týdnů. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Nápoj musí ještě půl roku dozrávat. Likér je průhledný a má nahořklou chuť s pomerančovým aroma. Je velmi silný. Podávejte chlazený na 10–12 ° C.

Hořko-sladký pomerančový likér

Čerstvá kůra ze dvou pomerančů, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 1 l lihu (96%)

Líh vlijte do skleněné nádoby a nasypte pomerančovou kůru. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo. Po uplynutí této doby alkohol slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Z cukru a vody uvařte sirup a do horkého pomalu a opatrně přilévejte alkohol, ve kterém se macerovala pomerančová kůra. Likér přelijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde musí ještě půl roku dozrávat. Likér je průhledný s hořko-sladkou příchutí a je silný. Podávejte chlazený na 10–12 ° C.

Sladký pomerančový likér

Čerstvá kůra ze dvou pomerančů, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 1 l lihu (96%)

Uvařte sirup z cukru a vody a do horkého přilijte alkohol. Přelijte do skleněné nádoby a přidejte pomerančovou kůru.

Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na 4 dny na teplé a tmavé místo. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa na půl roku. Likér je křišťálově čistý, sladké vůně a s pomerančovým aroma a je velmi silný. Podávejte chlazený na 10–12 ° C.

Pomerančový likér bozen (z jižního Tyrolska)

16 pomerančů, 70 dkg cukru, 16 kostek cukru, 0,75 l vody, 1 l lihu (96%)

Pomeranče důkladně omyjte, velmi tence oloupejte vrchní kůru, aby se co nejméně poškodil vnitřní bílý povrch. Kůru vložte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu uzavřete a postavte na teplé místo na dobu 3 týdnů. Často protřepejte. Po uplynutí této doby alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a vlijte do horkého sirupu, uvařeného z cukru a 0,625 l vody. Nakonec připravte karamel z 16 kostek cukru a zbytku vody. Obarvěte jím truňk, zamíchejte a rozlijte do lahví.

Oranginello

Slabě oloupané kůry ze 4 pomerančů (bez spodní bílé vrstvy), 30 dkg cukru, 1 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby vložte kůru a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 2–3 dny. Po uplynutí této doby alkohol slijte a přeceďte. Uvařte sirup z cukru a vody. Do studeného přidejte alkohol, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a nechte ještě jeden měsíc dozrávat.

Pomerančovice I

1 šťavnatý pomeranč, kůra z půlky citrónu nebo grapefruitu, 50 dkg cukru, 1 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Připravte skleněnou nádobu s větším otvorem, nalijte do ni líh a vložte kůru z citrónu nebo grapefruitu. Uvažte na provázek pomeranč a pověste nad lihem tak, aby se nedotýkal jeho povrchu. Nádobu hermeticky uzavřete a odneste na dva týdny na tmavé a studené místo.

Po uplynutí této doby nádobu otevřete, vyndejte pomeranč a kůru. Uvařte sirup z cukru a vody a do horkého nalijte výluh. Přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Pomerančovice musí ještě půl roku dozrávat. Má krásnou barvu a vůni. Je výborná.

Pomerančovice II

1 pomeranč, 0,5 l převařené vody, 0,51 lihu (96%)

Do skleněné nádoby s větším otvorem nalijte líh. Uvažte na provázek pomeranč a pověste nad lihem tak, aby se nedotýkal jeho povrchu. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na 2 týdny na tmavé a studené místo. Po uplynutí této doby nádobu otevřete, vyndejte pomeranč a vlijte vodu. Dle potřeby přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Pomerančovice musí ještě půl roku dozrávat. Je výborná.

Pomerančovice III

2 pomeranče, 10 dkg cukru, 1,125 l vody, 0,5 l čisté vodky (40%)

Pomeranče oloupejte, vymačkejte šťávu, ovoce rozmačkejte a smíchejte s litrem vody a alkoholem a nechte přejít varem. Připravte sirup z cukru a zbytku vody, nechte vychladnout a přidejte do připravené tekutiny. Intenzivně míchejte (nejlépe šlehačem) a postavte na jeden den do lednice. Přefiltrujte přes filtrační papír. Pomerančovice chutná nejvíce chlazená na 8–10° C.

Ratafia pomerančová nebo mandarínková

4 dkg pomerančové (mandarínkové) kůry, 10 dkg cukru, 0,1 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Vrchní vrstvu pomerančové nebo mandarínkové kůry vložte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu uzavřete a postavte na teplé a slunné místo na dobu 6–8 týdnů.

Po uplynutí této doby alkohol slijte. Cukr a vodu nechte přejít varem, sundejte z plotny a počkejte několik minut, aby teplota spadla na 80° C. Do horkého sirupu postupně přilívejte alkohol, který jste slili z ovoce. Získanou tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a postavte ještě na 7–10 dnů na teplé místo.

Švédská pomerančová kořalka

Kůra ze 4 pomerančů, 1 l čisté vodky (40%)

Z pomerančových kůr odstraňte vnitřní vrstvu (má nepříjemnou hořkou chuť), vrchní vrstvu přendejte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na tmavé místo na jeden týden. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde kořalka musí ještě jeden měsíc dozrávat. Má příjemnou aromatickou chuť. Jestli se zdá být hodně aromatická, tak ji můžete rozředit alkoholem a postavit ještě na 2–3 dny (nejlépe na jeden týden), aby se spojila.

PRVOSENKA JARNÍ *(Primula officinalis)*

Léčivou surovinou jsou květy a oddenky. Obsahují hlavně saponin, glykosidy, cukry, silice, primverin a primulaverin. Účinné látky obsažené v drogách působí uvolňování hlenu a mají rovněž močopudný účinek.

Prvosenkové víno I

2 l (objemově) květních plátků prvosenky jarní, 1 citrón, 2,25 kg cukru, 6 l vody, 1–1,5 g vinného droždí typu Madeira, Portwein anebo Tokaj, 3 l polosladkého hroznového vína

Rozpusťte cukr ve vařící vodě. Po úplném vychladnutí sirupu přidejte nadrobno rozsekané květní plátky prvosenky jarní, na kolečka nakrájený citrón (bez jader) a spojte s droždím. Počkejte, až přestane fermentace. Získaný alkoholový nápoj slijte, přeceďte a přidejte bílé víno. Odstavte na dobu, až se víno vyčistí. Pak truňk slijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Prvosenkové víno můžete přechovávat i několik let.

Prvosenkové víno II

50 dkg čerstvých květních plátků prvosenky jarní, 1,5 kg cukru, 3 l vody, 7 dkg vinného droždí typu Madeira

Okvětní plátky prvosenky jarní nasypte do skleněné nádoby a zasypte cukrem. Skleněnou nádobu přikryjte hustou tkaninou a postavte na parapet na slunné místo na dobu 3 týdnů. V té době okvětní plátky prvosenky jarní zesvětlají a pustí šťávu. Po třech týdnech připravte vinařskou nádobu (demižon). Uvařte sirup z cukru a vody. Do vinařské nádoby přelijte plátky prvosenky se šťávou a přidejte vychladlý sirup. Přidejte droždí. Vinařskou nádobu zazátkujte, nasaďte fermentační trubičku a postavte na teplé místo na dobu 7 týdnů. Po skončení fermentaci víno slijte, přeceďte a odstavte, až se víno vyčistí. Po vyčistění rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Víno musí ještě tři měsíce dozrávat.

PUŠKVOREC OBECNÝ *(Acorus talamus)*

Léčební surovinou je oddenek puškvorce, který obsahuje např. étericky olej s přírodní a příjemnou vůní (v něm asaron a geraniol), hořčiny (akorin a akoretin) a také třísloviny. Puškvorec podporuje trávení, látkovou výměnu, ovlivňuje křečovité stahy, zvětšuje chuť k jídlu a usnadňuje příjem potravin.

Likér z puškvorce I

15 dkg oddenku puškvorce obecného, 1 l lihu (70%)

Oddenky puškvorce rozdrťte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na jeden měsíc. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Likér je průzračný se žlutým odstínem, má příjemnou vůní s kořeněno-sladkým nádechem a hořkou chuť. Podávejte vychlazený na 10–12° C.

Likér z puškvorce II

15 dkg oddenku puškvorce, 10 dkg tekutého světlého medu (melasy), 1 l vinjaku (40%)

Oddenky puškvorce rozdrťte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na 6 týdnů na slunný okenní parapet. Každý den protřepejte. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Přidejte med a odstavte na jeden měsíc. Pak znova přefiltrujte, rozlijte do lahví a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat. Má příjemnou vůni s lehce kořeněno-sladkým nádechem a kořeněno-medovou chuť.

RAJČE *(Lycopersicon esculentum)*

I když španělští dobyvatelé dovezli rajče do Evropy už v XVI. století, bylo rajče pěstováno jen v palácových zahradách jako zajímavá novinka ze zámořských států, ale plody se nekonzumovaly. Důvodem toho bylo autoritativní tvrzení dříve známého botanika Matthiolusa, že rajče je jedovaté. Můžeme se jen dohadovat, jestli učený muž ochutnal jeho plody. Popravdě, odnože, listy, a také zelené plody obsahují minimální množství alkaloidu tomatinu, který je lehce toxický, ale úplně zralé plody ho mají ve stopových množstvích, což absolutně není nebezpečné. Pravděpodobně druhou příčinou nezájmu využití rajčete jako zeleniny byla jeho vůně. Lidem, kteří si na ni zvykli, nevadí, ale při prvním setkání může působit velmi nepříjemně. Mylný názor Matthiolusa byl odhalen dost pozdě a tak využití rajčete jako kulinářské speciality se datuje až do XIX století. V dnešní době je pěstování rajčat prakticky celosvětovou záležitostí a lze je pěstovat nejenom volně v půdě, ale i ve sklenících. Rovněž některý odrůdy lze pěstovat na parapetech našich oken a balkonech. Vypěstovány jsou desítky odrůd, které se mezi sebou liší nejen vzrůstem ale i barvou, velikostí a chutí. Můžou mít různé barvy, od žluté, malinové, červené a tmavofialové až po černou. Rajče je jednoletá rostlina, která může dorůstat do výšky1,5 m. Jeho listy jsou peřově dělené, má nenápadné žluté květy, vyrůstající v hroznech ve větším množství. Plodem je bobule. Rodnou zemí rajčete je Peru, Ekvádor, Bolivie a západní státy Brazílie, ale plané exempláře (anebo zplanělé, ale není to úplně jisté) byly nalezeny také na některých ostrovech Polynésie. Rajče je zeleninou, která má velkou cenu pro náš organizmus. Kromě aktivních biologických substancí obsahuje provitamin A, vitaminy B1, B2, C, PP, také cukry, organické kyseliny a minerální soli. Alkaloid tomata se využívá k výrobě preparátu proti kožním zánětům a houbovým nemocem.

Rajčatový likér

1 l čerstvé šťávy (bez semen a slupky) ze zralých rajčat, 1 l lihu (96%)

Rajčatovou šťávu nalijte do skleněné nádoby a pomalu přidávejte alkohol. Opatrně míchejte. Nádobu hermeticky uzavřete a na jeden den postavte do ledničky. Za tuto dobu by se šťáva a alkohol měl důkladně spojit. Truňk vyndejte z lednice a znovu důkladně protřepejte, aby došlo znovu ke spojení šťávy s alkoholem. Likér je silný a má charakteristickou rajčatovou příchuť, která vynahradí nepříliš estetický vzhled. Podávejte chlazený na 10–12° C.

RAKYTNÍK ŘEŠETLÁKOVÝ *(Hippophae rhamnoides)*

Plody mají velký význam nejenom jako koření, ale také jako léčebný prostředek. Obsahují provitamin A, vitaminy B1, B2, B6, C, E, F, P, PP, cukry, organické kyseliny, třísloviny a minerální soli. V semenech se nachází olej, který se používá při léčbě popálenin, omrzlin, ekzémů, zánětů kůže, sliznic (hlavně ženských rodidel), žaludečních a dvanácterníkových vředů. Odvar ze semen působí jako očišťovací kůra, čaj z listů působí proti průjmu. Odvar z plodů má uplatnění v léčbě různých kožních onemocněních.

Rakytníkový likér I

1 kg plodů rakytníku, 1 kg cukru, 1 l vody, 1 l lihu (96%)

Zdravé, čisté a úplně zralé plody nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermetický uzavřete a odstavte na dva týdny, občas je potřeba s ní zatřepat. Po uplynutí této doby do nádoby s plody a alkoholem přidejte vychladlý, předem uvařený sirup z cukru a vody. Nádobu

znova uzavřete a odstavte na další dva týdny. Po této době truňk slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Rakytníkový likér II

1 l rakytníkové šťávy, 20 ml borůvkové šťávy, 1 lžička vanilkového cukru, šťáva z půlky citronu, 2 kg cukru, 1 l vody, 1 l čisté vodky (40–50%)

Z cukru a vody připravte sirup, dvakrát ho nechte přejít varem, nechte vychladnout, spojte s alkoholem a ostatními ingrediencemi. Důkladně zamíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odstavte ještě na dva týdny, aby dozrál.

Rakytníkový likér III

1 kg plodů rakytníku, 70 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čerstvé, zdravé a opláchnuté plody rakytníku nasypte do sklenice a zasypte cukrem. Otvor sklenice ovažte gázou. Sklenici postavte na slunné místo na 6 týdnů. Po této době získanou šťávu slijte. Jestli se cukr nerozpustil, tak ovoce zalijte vodou, důkladně zamíchejte, slijte vodu a přidejte do rakytníkové šťávy. Spojte s alkoholem a odstavte na 2–3 dny. Po uplynutí této doby přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 3–6 měsíců dozrávat.

Rakytníkový truňk

1 kg plodů rakytníku, 1,5 kg cukru, 2 l lihu (70%)

Zralé plody, které příjemně voní, nasypte do skleněné nádoby a zasypte cukrem. Postavte na 5–6 hodin na chladné místo. Po této době přelijte do hrnce, postavte na plotnu a vařte na mírném ohni, občas seberte pěnu, která se objeví

na povrchu. Vařte tak dlouho, až získáte hustou tekutinu podobnou medu. Slijte ji, dokud je ještě horká, do skleněné nádoby a přilijte alkohol. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na jeden měsíc. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Truňk musí ještě půl roku dozrávat. Má sladko-kyselou chuť, slabou vůni a žlutou barvu.

RDESNO PEPRNÍK *(Polygonum hydropiper)*

Základní bylinnou surovinou je nať obsahující např. třísloviny, saponiny, éterický olej a flavonoidy. Alkoholový likér z natě rdesna peprníku je blahodárným prostředkem při bolestivé menstruací se silným krvácením.

Rdesnové víno

6 dkg natě rdesna peprníku, 1 l červeného přírodního vína, 0,1 l lihu (70%)

Usušenou a rozdrcenou nať zalijte alkoholem, hermeticky uzavřete a odstavte na jeden den. Pak přilijte víno, znovu nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé místo. Po týdnu přeceďte, vymačkejte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví a zazátkujte. Víno má červeno-hnědou barvu, příjemnou vůni a hořkou chuť.

RDESNO PTAČÍ *(Polygonum aviculare)*

Léčební surovinou je nať, která obsahuje např. kyselinu křemičitou, flavonoidy, třísloviny a sliz. Nálev se užívá jako pro-

středek při ledvinovém písku. Působí svíravě, močopudně, protizánětlivě a také proti krvácení. Doporučuje se při průjmech, krvácení v zažívacím traktu, zánětu močového měchýře, zevně se užívá ke kloktání při zánětech v dutině ústní a hrdle.

Rdesnový likér

5 g sušené natě ze rdesna ptačího, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Nať vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a přisypte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete, odstavte na teplé a světlé místo na dobu 4 – 5 týdnů. Nádobou každý den zatřepejte, aby se rozpustil cukr. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste do tmavé a chladné místnosti.

REBARBORA, jinak REVEŇ ZAHRADNÍ
(Rheum rhaponticum)

Má velmi slabé projímavé účinky (kořen), doporučuje se jako vynikající prostředek v léčbě zažívacího traktu a také zmírňuje bolesti jater. Šťáva z listových stopek blahodárně působí na výkonnost jater.

Rebarborový likér

1 l čerstvé vymačkané šťávy z listových lodyh rebarbory, 20 dkg tekutého světlého medu (melasy), 1 l lihu (96%)

Šťávu nalijte do skleněné nádoby, postupně přidejte líh a med a opatrně zamíchejte.

Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na jeden den do lednice. Po uplynutí této doby by se měly líh, šťáva a med dů-

kladně spojit. Truňk vyndejte z lednice, nádobou protřepte, aby se spojily všechny ingredience. Likér je silný s velmi charakteristickou kyselou příchutí a medovým nádechem. Podávejte chlazený na 10–12° C. Likér nemá dlouhou trvanlivost.

ROUTA VONNÁ *(Ruta graveolens)*

Hlavní léčebnou surovinou je nať routy, která obsahuje např. silně toxické éterické oleje, alkaloidy, hořčiny a třísloviny. Nálev z natě routy uklidňuje, uvolňuje a snižuje krevní tlak.

Likér z routy

5 g sušené natě routy vonné, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Nať z routy dejte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a nasypte cukr. Hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo na 4–5 týdnů. Denně protřepejte, aby se cukr úplně rozpustil. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste do tmavé a chladné místností. Pijte maximálně po 15 ml denně. POZOR ! nepředávkujte routa je toxická!

ROZCHODNICE RŮŽOVÁ *(Rhodiola rosea)*

Jedná se o alpínku či skalničku se stříbřitě zelenými, dužnatými listy, hustě vyrůstajícími ze silné lodyhy. Lektvar z oddenků rozchodnice se doporučuje při neurózách, bolestech žaludku vyvolaných špatným trávením nebo způsobených neurózou. Rovněž se využívá jako prostředek tišící a snižují-

cí horečnaté stavy. Je doporučovaný i při skrofuloze a krvácení z dělohy. Odvar z usušených výhonků se používá jako prostředek k vymývání očí při zrnitém zánětu spojivek. Rovněž má dobré výsledky jako prostředek povzbuzující organismus.

Rozchodnicový likér

10 dkg čerstvých oddenků rozchodnice růžové, 1 l lihu (50%)

Oddenky důkladně, ale rychle omyjte pod tekoucí vodou, osušte a zbavte všech nečistot, kořínků, nahnilých časti a dobře pokrájejte. Dejte do skleněné nádoby velikosti odpovídající množství a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a odstavte k maceraci na šest týdnů na teplé a světlé místo. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví a zazátkujte. I po filtraci může být likér ještě kalný, ale to už je jeho specifikum. Může se ihned používat, ale je lepší jej nechat dozrát 6–7 měsíců ve sklepě.

Má zvláštní vůni a zanechává v ústech lehkou trpkou příchuť. Doporučujeme vychutnávat v ústech a pít ne více než dvě odlivky denně, hlavně pro rovnoměrné povzbuzení organismu nebo v případě špatného zažívání. Podávejte chlazené na 5–6° C. Nikdy nepijte hltavě, ale vychutnávejte jej v ústech, ale jen krátkou dobu, aby se nestačil ohřát. Bude se velmi hodit při konzumaci klobás ze zvěřiny, uzeného úhoře, kaviáru, ale lze jej podávat i při konzumaci pečené kachny, dršťěk a podobně. Nikdy neservírujte s ledem a nedělejte z něho drinky.

Zlatý likér

50 dkg sušených oddenků rozchodnice, 1 l lihu (50%)

Co nejdrobněji rozdrcené oddenky dejte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Hmotu nechte macerovat na teplém a svět-

lém místě, ale ne na přímém slunci, 6 týdnů. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Má žlutohnědou, úplně průzračnou barvu a vůni s lehkým, kořeněným akcentem. Chuť se velmi těžko popisuje, je rovněž kořeněná. Podávejte chlazené na 10–12° C. Pijte maximálně dvakrát denně po 15 ml.

ROZMARÝNA LÉKAŘSKÁ *(Rosmarinus officinalis)*

Jako surovina pro léčitelství se používají listy, které obsahují aktivní biologické sloučeniny, jako např. éterické oleje, flavonoidy, terpeny, třísloviny, hořčiny a další. Nálev z listí rozmarýny se doporučuje při trávicích poruchách, uvolňuje zažívací trakt, slabě působí močopudně a pomáhá proti nadýmání. Obnovuje peristaltiku střev a zvyšuje lepší průtok žluči ze žlučníku do dvanácterníku. Kromě toho velmi posiluje organismus lidem oslabeným a rekonvalescentům, kdy se doporučuje pití nálevu.

Rozmarýnový likér

10 dkg čerstvých větviček rozmarýnu (konce výhonků, nejlepší kvetoucí), kůra z jednoho pomeranče (drobně nakrájená), kůra z jednoho citronu (drobně nakrájená), 3 g kopru zahradního (květy), 10 dkg cukru, 2 l vody, 0,5 lihu (45%), 1,5 l lihu (70%)

Listy rozmarýnu, květy kopru a citrusové kůry nasypte do skleněné nádoby a zalijte 45% lihem, nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na 20 dnů. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, dolijte vychladlý sirup uvařený z cukru a vody a 70% líh.

Dle potřeby znova extrakt přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odstavte minimálně na tři měsíce, kdy

musí ještě dozrávat. Likér má zeleno-hnědou barvu, alkoholovou vůni s lehkým kořeněno-bylinkovým nádechem a výjimečnou, kořeněnou chuť. Podávejte chlazený na 10–12° C.

RŮŽE JABLEČNÁ *(Rosa pommifera)*

Občas, když se procházíme mezi keři šípkových růží, cítíme lehkou aromatickou vůni, připomínající vůni čerstvých jablek. Je to vůně listů, rozpálených sluncem, jedné z odrůd šípkové růže, jinak zvanou jablečná. Listy této růže mají jedinou přednost, můžeme z nich připravit vynikající likér. Samozřejmě, co musíme podotknout, k výrobě se nehodí listy jakýchkoliv růží, ale jen růže jablečné. Listy jiných odrůd nemají na povrchu žlázy obsahující étericky olej s příjemnou a charakteristickou vůní. Podotýkáme, že v některých regionech se tyto růže nevyskytují, ale připravený truňk s vynikající vůní a chutí vynahradí všechnu námahu s vyhledáváním těchto rostlin.

Listovka z růží I, jinak „koňak“ O. Atanazego, P. Slawinskiego

Hrst čerstvých listů jablečné růže, 1 l čisté vodky (50%)

Listy (neomyté) nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na jeden týden. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a nechte ve sklepě nejméně 3 týdny dozrávat.

Likér má pěknou zlatavou barvu, připomínající barvu koňaku a příjemnou vůní s lehkým akcentem vůně listí růže. Má výbornou chuť. Podávejte chlazené na 8–10° C, například ve skleničkách na koňak.

Listovka z růží II

Hrst listí z růže jablečné, 2 lžíce cukru, 1 lžička mletého kardamonu, 1 lžička kyseliny citrónové, 2 l čisté vodky (50%)

Omyté a osušené listy nasypte do velké uzavírací skleněné nádoby, přidejte kardamom a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete. Macerujte 6–7 dnů (nesmíte déle, poněvadž alkohol změní barvu a vůni). Po uplynutí této doby alkohol slijte a přefiltrujte přes filtrační papír, přidejte cukr a kyselinu citrónovou, zamíchejte, rozlijte do lahví a zazátkujte. Likér má zlatou barvu, přírodní aroma, lehce trpkou a stahující chuť. Podávejte vychlazený na 8–10° C, můžete do sklenic na whisky.

RŮŽE ŠÍPKOVÁ SVRASKALÁ *(Rosa canina)* a RŮŽE VLNITÁ *(Rosa rugosa)*

Obsahuje hlavně vitamin C, provitamin A, a minerální soli. Hlavní surovinou jsou plody obsahující karoteny, vitamíny B1, B2, P, K, kyselinu nikotinovou a 30% cukrů, pektiny, třísloviny a organické kyseliny. Je to velmi posilující prostředek, doporučuje se při nachlazení, při fyzickém a psychickém vyčerpání a také pří léčbě kurdějí.

Dánská kořalka z růží.

Čerstvé plátky silně vonící růže, 1 l čisté vodky (40%)

Čerstvé, zdravé a nepoškozené plátky růže oddělte od květu, odřízněte bílé nebo zelené konce, protože jsou hořké a trpké. Plátky nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na 2–3 dny na temné místo s pokojovou teplotou.

Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě tři měsíce dozrávat. Jestli se vám zdá hodně aromatický, tak ho smíchejte s vodkou a odstavte na několik dnů, aby se rozležel. Podávejte chlazený na 8–10° C.

Likér z růží I

15 dkg plátků silně vonící růže, 75 dkg cukru, 0,5 l vody, 1,2 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby nasypte plátky růží a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na dva týdny na tmavé místo. Pak výluh slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a spojte s vychladlým sirupem uvařeným z cukru a vody. Získanou tekutinu znova přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Likér z růží II

Čerstvé plátky květů růže (francouzské) naskládej do kameninové nádoby zalité vařící vodou, zakryj a po 8 hodinách stání vyndej plátky růží, vymačkej tekutinu, zahřej znovu až do horka a vlij na čerstvé květy růží. Tento postup opakuj tolikrát, až se voda zbarví do krásné purpurové barvy. Na každou kvartu (1 kvarta = 1 l) takto zbarvené vody dej 2 funty (1 funt = okolo 45 dkg) cukru, znovu trochu ohřej, nalij do flašek a uskladni ve studeném sklepě k užívání. Sirup ten je neobyčejně příjemný, slouží jako příprava k nápojům a při smíchání s lihem vytvoří likér. Sirup se míchá půl na půl s lihem (70%) a tím získáte chutný a příjemně vonící likér.

(*J. G.-Wyžycki 1845*)

Likér z plodů šípkové růže I

50 dkg plodů šípkové růže, kousek skořicové kůry velikosti nehtu, kůra z půlky mandarinky, 2 zrnka nového koření, 20 dkg cukru, 0,2 l vody, 1 l čisté vodky (50%), 25 ml koňaku

Plody šípkové růže, buď promrzlé, nebo rozmražené po týdenním zamražení, nasypte do skleněné nádoby, přidejte skořici, mandarínkovou kůru a nové koření. Zalijte alkoholem smíchaným s koňakem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na dva týdny. Po této době extrakt slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, spojte s vychladlým sirupem uvařeným z cukru a vody a důkladně zamíchejte. Truňk znova přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa na 3–4 dny, kde musí ještě dozrávat.

Likér z plodů šípkové růže II

Zralé a nepřemrzlé plody šípkové růže, cukr, voda, líh (96%)

Zralé a nepřemrzlé plody šípkové růže opláchněte a velmi důkladně očistěte od pecek a ostrých vlásků. Takto připravené plody nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermetický uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na dobu 6 týdnů. Po této době alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a spojte s horkým sirupem uvařeným z cukru a vody v poměru 1:1. Likér odstavte na jeden nebo dva dny, pak znova přefiltrujte. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě minimálně tři měsíce dozrávat.

Likér z plátků šípkové růže

Plátky šípkové růže, bílé třešně, lipový tekutý med (melasa), čistá vodka (40–50)

Do skleněné nádoby vložte čerstvé a čisté třešně, rozdrcené i s peckami na jednolitou hmotu. Zalijte alkoholem v poměru 1:1, nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na 12 hodin. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír. Do nádoby nasypte plátky šípkové růže a zalijte dříve získaným extraktem tak, aby je přikrýval. Nádobu znova hermeticky

uzavřete a odstavte na teplé a tmavé místo na 4–5 měsíců. Po uplynutí této doby likér slijte, přidejte med v poměru 1 lžička na 0,5 l, důkladně zamíchejte, aby se rozpustil. Znova přefiltrujte, přelijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Ruský likér z růží

1 kg voňavých plátků růže, 2 kg cukru, 1 l vody, 1 l čisté vodky (40–50%)

Alkohol rozdělte na tři rovné díly. Čerstvé a nezvadlé plátky bez bílých konečků (dávají nepříjemnou chuť) nasypte do skleněné nádoby a zalijte prvním dílem alkoholu. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na 3 dny. Po této době výluh slijte, plátky zalijte druhým dílem alkoholu a znova po třech dnech slijte a zalijte třetím dílem alkoholu. Znova po třech dnech slijte. Všechny druhy výluhu spojte a zamíchejte. Z vody a cukru uvařte sirup, do horkého nalijte výluh a důkladně zamíchejte. Přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 3–4 měsíce dozrávat.

Truňk z růží

15 dkg voňavých plátků z růží, kousek skořicové tyčinky o délce 5 cm, 3 zrnka koriandru, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,5 l lihu (70%)

Plátky růží nasypte do skleněné nádoby, zalijte vodou a odstavte na 2–3 dny. Pak přeceďte. Do vody, ve které byly namočené plátky, přidejte alkohol, cukr a ingredience. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na tmavé a chladné místo na dva týdny. Po této době přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Truňk musí ještě několik týdnů dozrávat.

Truňk z růží I

50 dkg plodů šípkové růže, 1 kg cukru, 0,75 l vody, 0,5 l hroznového bílého vína, 0,5 l lihu (96%)

Úplně zralé a nepřemrzlé plody důkladně opláchněte, osušte, rozmixujte a smíchejte s lihem a vínem. Zalijte horkým sirupem uvařeným z cukru a vody. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na slunné místo na 10 dnů. Pak tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na tmavé místo na jeden týden. Po této době tekutinu slijte, znova přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Truňk musí ještě půl roku dozrávat.

Víno z růží I

50 dkg čerstvých plátků z šípkové růže, 1,5 kg cukru, 3 l vody, 2–3 g vinného droždí typu Tokaj

Plátky z šípkové růže nasypte do skleněné sklenice a zasypte 50 dkg cukru. Sklenici zakryjte hustou tkaninou, postavte na parapet na slunné místo na dobu 3 týdnů. V této době plátky růži zesvětlají a pustí šťávu. Po třech týdnech připravte skleněnou vinařskou nádobu. Do této nádoby přelijte plátky růží se šťávou a přidejte vychladlý sirup uvařený z 1 kg cukru a vody a přidejte droždí. Nádobu zazátkujte, instalujte fermentační trubičku a odstavte na teplé místo na 7 týdnů. Po skončení fermentace víno slijte, přeceďte a odstavte, až se víno vyčistí. Po vyčištění víno rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Víno musí ještě minimálně tři měsíce dozrávat.

Víno z růží II

2 l (objemově) plátků z šípkové růže, 1 citron, 2,25–2,5 kg cukru, 6 l vody, 2 dkg vinného droždí typu Tokaj, 3 l hroznového bílého vína

Cukr rozpusťte ve vařící vodě. Po úplném vychladnutí přidejte do sirupu plátky z šípkové růže, důkladně opláchnutý a na kolečka nakrájený citrón (bez jader) a přidejte droždí. Počkejte, až směs zfermentuje. Po skončení fermentace tekutinu přeceďte, přilijte bílé víno a odstavte, až se vyčistí. Hotové víno přelijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte.

Víno z růží III

2 l (objemově) plátků růže vlnité, 1 citrón, 2,25–2,5 kg cukru, 6 l vody, 2 dkg pekařského droždí, 3 l červeného sladkého hroznového vína

Rozpusťte cukr ve vařící vodě. Po úplném vychladnutí přidejte plátky růží, důkladně opláchnutý a na kolečka nakrájený citrón (bez jader) a přidejte droždí. Počkejte, až směs zfermentuje. Po skončení fermentace tekutinu důkladně přeceďte a přilijte červené víno. Nechte odstavené, až se vyčistí. Hotové víno rozlijte do lahví. Víno má specifickou vůní po růžích, krásnou červenou barvu a sladko-trpkou růžovou chuť.

Víno z růží IV

50 dkg čerstvých plátků růže vlnité, 1,5 kg cukru, 3 l vody, 2–3 g vinného droždí typu Tokaj

Plátky růže vlnité nasypte do velké sklenice a zasypte 50 dkg cukru. Sklenici přikryjte hustou tkaninou a postavte na parapet na slunné místo na dobu 3. týdnů. V této době plátky růže zesvětlají a pustí šťávu. Po třech týdnech připravte skleněnou vinařskou nádobu (demižon). Do této nádoby přelijte plátky růži se šťávou a přidejte vychladlý sirup uvařený z 1 kg cukru a vody, přidejte droždí. Nádobu zazátkujte, instalujte fermentační trubičku a odstavte na teplé místo na 7 týdnů. Po skončení fermentace víno slijte, přeceďte a odstavte, až se vyčistí. Po vyčištění víno rozlijte do lahví, zazát-

kujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Víno musí ještě minimálně 3 měsíce dozrávat. Víno má specifickou vůni po růžích, krásnou červenou barvu a sladko–trpkou chuť.

Víno z plodů šípkové růže

1,5 kg plodů šípkové růže (anebo plody růže vlnité), šťáva z 2,5 citrónů, šťáva z 1,5 pomeranče, 1,5 kg cukru, 5 l vody, 1–1,5 vinného droždí typu Malaga nebo Tokaj

Úplně zralé, zdravé a přemrzlé (doporučeno) plody šípkové nebo vlnité růže (které jsou větší, ale léčivé vlastnosti mají stejné) co nejvíc rozdrťte, zalijte vařící vodou a odstavte na jeden den. Po této době vodu slijte, přelijte do vinařské nádoby a směs z plodů růže dejte do odšťavovače a získanou šťávu rovněž přidejte do vinařské nádoby (demižon). Přidejte cukr, vymačkanou šťávu z citronu, pomeranče a droždí. Vinařskou nádobu zazátkujte, instalujte fermentační trubičku a odstavte k fermentaci. Po skončení fermentace a vyčištění rozlijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a odneste na 3 měsíce do sklepa.

RYBÍZ ČERNÝ *(Ribes nigrum)*

Plody obsahují např. třísloviny, pektin, minerální soli (železo a draslík), vitamin B, C, P, provitamin A, organické kyseliny a cukry. Léčivou surovinou jsou plody a listy. V listech najdeme minerální soli (hořčík a bór), vitamin C, provitamin A, organické kyseliny, třísloviny, flavonoidy a éterický olej. Nálev z listí černého rybízu je velmi dobrým močopudným prostředkem, doporučuje se také při léčbě krevního oběhu, srdce a otoků v různých oblastech. Blahodárně působí na kůru nadledvinek, blánovou sliznici žaludku, tenkého a tlustého střeva, doporučuje se také při ledvinových kamenech, zánětu

močového měchýře a také jako protizánětlivý prostředek. Čerstvá šťáva z ovoce se doporučuje při poruše trávení. Ta samá šťáva, smíchaná v rovném poměru s včelím medem, usnadňuje odkašlávání a usnadňuje léčbu při onemocnění horních cest dýchacích.

Dánská přírodní kořalka z černého rybízu

Ovoce černého rybízu, čistá vodka (40%)

Zdravé, šťavnaté a úplně zralé ovoce opláchněte a osušte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem tak, aby bylo ovoce přikryté. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na 3–12 měsíců na temné místo o pokojové teplotě. Jednou za čas nádobu protřepejte, aby se ovoce pořádně smíchalo s alkoholem. Po třech měsících alkohol slijte, můžete ho konzumovat ihned anebo jej odstavte ještě na 9 měsíců, aby dozrál. Po dozrání je ještě chutnější. Kořalka je výborná, výjimečně aromatická a má krásnou tmavočervenou barvu.

Hodí ke všem druhům sýra, je výborná k moučníkům. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu.

Rybízový gin

1 kg ovoce černého rybízu, 1 kg cukru, 1 dkg mletého zázvoru, kůra z jednoho citronu, gin

Vybrané, zralé a zdravé ovoce opláchněte a osušte. Nasypte do skleněné nádoby, lehce rozmačkejte, přidejte jemně nastrouhanou citrónovou kůru a nakonec zalijte ginem tak, aby ovoce bylo zakryté. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na tři dny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte cukr a zázvor. Nádobu znova hermeticky uzavřete a postavte na tři dny na slunné místo. Často protřepejte. Když se cukr úplně rozpustí, tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkuj-

te, zavoskujte a odneste do sklepa. Gin musí ještě dva měsíce dozrávat. Rybízový gin má růžovou barvu, specifickou vůni černého rybízu s kořeněno-pryskyřičným nádechem. Je výborný!

Rybízový likér

5 ks listí černého rybízu, 0,5 l čerstvé rybízové šťávy, 80 dkg cukru, 20 dkg. tekutého akátového nebo lipového medu (melasy), 0,5 l vody, 1 sklenka hroznového červeného desertního vína, 1 l lihu (96%)

Kromě cukru, medu a vody vložte ingredience do skleněné nádoby, nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na jeden měsíc. Po uplynutí této doby extrakt slijte a spojte se sirupem uvařeným z vody, cukru a medu. Přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 2–3 měsíce dozrávat.

Likér z lístků černého rybízu (listovka I)

Lístky a poupata černého rybízu, Čistá vodka (40–50%)

Na půl rozvinutá listní poupata a mladé lístky černého rybízu rozložte slabou vrstvou na papír a lehce sušte na vzdušném a tmavém místě. Když ovadnou, nasypte je do skleněné nádoby až po okraj a zalijte rovněž po okraj alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na dva týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví a zazátkujte. Likér má dokonalé aroma a výborně chutná.

Likér z listů černého rybízu (listovka II)

20 ks velkých listů rybízu černého, 0,5 l čisté vodky (45%)

Opláchnuté a osušené listy rybízu nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a po-

stavte na teplé místo na tři–čtyři týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte.

Odneste do sklepa, kde likér musí ještě dozrávat minimálně půl roku (čím déle, tím získá lepší chuť). Likér má krásnou, světle zelenou barvu, příjemnou vůni s výrazným nádechem černého rybízu. Je výborný. Podávejte chlazený na 8–10° C.

Likér z plodů černého rybízu I

1 kg plodů černého rybízu, tyčinka vanilky, menší kousek čerstvého oddenku zázvoru, 50 dkg cukru, 1 l lihu (50%)

Úplně zralé a zdravé plody rybízu opláchněte pod tekoucí vodou, očistěte je a nasypte do skleněné nádoby, přidejte ingredience a cukr a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a slunné místo na dva týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přeceďte a pak přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do chladného a tmavého sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat. Je výborný.

Likér z plodů černého rybízu II

Plody černého rybízu, 2–3 hřebíčky, cukr, líh (96%)

Úplně zralé plody černého rybízu opláchněte, nasypte do skleněné anebo keramické nádoby a zalijte alkoholem tak, aby bylo přikryté. Nádobu hermeticky uzavřete a odneste do sklepa na 3 – 4 měsíce. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a na 1 litr přidejte 10 dkg cukru a hřebíček kvůli vůni. Když se cukr rozpustí, tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa ještě na půl roku. Likér je výborný se specifickou vůni černého rybízu a lehce trpkou chutí.

Likér z plodů černého rybízu III

3 kg plodů černého rybízu, 1 kg cukru, líh (96%)

Čisté, zdravé a úplně zralé plody nasypte do skleněné nádoby a zasypte cukrem. Otvor nádoby ovažte gázou. Nádobu postavte na slunné místo na 5–7 dnů tak, aby plody pustily šťávu, rozpustil se cukr a začal proces fermentace. Pak nádobu postavte na chladné, tmavé místo až do ukončení fermentace. Zfermentovanou šťávu slijte a počkejte, až se úplně vyčistí. Čistou tekutinu slijte, přilijte do ní líh v poměru 0,1 l na 1 litr šťávy. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Likér z plodů černého rybízu IV

50 dkg plodů černého rybízu, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,5 l čisté vodky (50%)

Zdravé a úplně zralé plody rybízu opláchněte, osušte a vymačkejte z nich šťávu. Smíchejte cukr s vodou, 2–3krát nechte přejít varem. Do sirupu přidejte rybízovou šťávu a ještě jednou nechte převařit. Přidejte alkohol, zamíchejte, postavte na malý oheň a přitom stále míchejte, (nesmí přejít varem) až do úplného spojení se a zhoustnutí truňku. Odstavte z ohně a nechte vychladnout. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Likér z plodů černého rybízu V

5 kg plodů černého rybízu, 2 kg cukru, 0,75 l čisté vodky (40–50 %)

Čisté, zdravé a úplně zralé plody nasypte do skleněné nádoby, zasypte cukrem a zalijte alkoholem. Nádobu uzavřete a postavte na slunné místo na dva týdny. Každý den protřepejte.

Po uplynutí této doby, jestliže se cukr úplně rozpustil, tekutinu slijte, přeceďte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Výborný likér z plodů černého rybízu (Atanazego P. Slawińskiego)

Plody černého rybízu, cukr, čistá vodka (50%), líh (96%)

Do skleněné nádoby nalijte tolik vodky, kolik chcete. Do vodky nasypte plody černého rybízu, které jste zbavili stopek, tak, aby je vodka slabě překryla. Hermeticky uzavřete a odstavte na šest týdnů. Po této době slijte tekutinu do jiné nádoby a zbylé plody zalijte lihem, aby je znovu zakryl. Opět hermeticky uzavřete a odstavte na šest týdnů. Po této době tekutinu slijte a plody zasypte lehce cukrem, aby jednotlivé plody byly taktak pokryté. Hermeticky uzavřete a odstavte na šest týdnů. Po této době vzniklou tekutinu slijte. Nyní všechny získané tekutiny smíchejte s vodkou, lihem a cukrem, nalijte do lahví a odneste do sklepa.

Na vánoce a Nový rok jako když ho najdete. Likér se výborně hodí ke zvěřině.

Má výraznou, ale ne silnou vůni a příchuť černého rybízu. Podávejte chlazené na 12–15° C.

Rybízová whisky

1 l šťávy ze zralých plodů černého rybízu, 25 dkg cukru, 3 hřebíčky, 1,4 l whisky (nesmí být skotská)

Vymačkanou šťávu ze zralých plodů černého rybízu filtrujte tak dlouho, až bude úplně průzračná. Uvařte ji s cukrem a hřebíčkem a nechte vychladnout. Přidejte whisky, zamíchejte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa ještě na půl roku. Rybízová whisky čím déle dozrává, tím je lepší.

Rybízová vodka

50 dkg plodů černého rybízu, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,75 l čisté vodky (45%)

Omyté, očištěné, zdravé a nepoškozené plody nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na slunné místo na dobu 6 týdnů. Po uplynutí této doby slijte alkohol, přeceďte a doslaďte vychladlým sirupem uvařeným z cukru a vody. Odstavte na jeden týden. Pak alkohol přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Vodka musí ještě dva měsíce dozrávat.

RYBÍZ ČERVENÝ *(Ribes rubrum)*

Keř plodící červené ovoce. Má jen dietní význam vzhledem tomu, že obsahuje větší množství vitaminu C, provitamin A, organické kyseliny, cukry a minerální soli. Konzumace čerstvého ovoce se doporučuje při nastydnutí, chřipce a angíně.

Likér z červeného rybízu I

1 kg plodů červeného rybízu, 50 dkg cukru, 15 dkg tekutého světlého medu (melasy), 1 l vinjaku

Do skleněné nádoby nasypte plody červeného rybízu (bez stopek), zasypte cukrem a postavte na slunné místo. Po týdnu přidejte med a odstavte ještě na jeden měsíc. Po uplynutí této doby sirup slijte, přidejte vinjak, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 2–3 měsíce dozrávat.

Likér z červeného rybízu II

5 ks listů červeného rybízu, 0,5 l čerstvé rybízové šťávy, 80 dkg cukru, 20 dkg tekutého akátového nebo lipového medu (melasy), 0,5 l vody, 1 sklenička hroznového červeného desertního vína, 1 l lihu (96%)

Kromě cukru, medu a vody všechny ingredience dejte do

skleněné nádoby, hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo na jeden měsíc. Po uplynutí této doby extrakt slijte, spojte s vychlazeným sirupem uvařeným z cukru, vody a medu a přefiltrujte. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 2–3 měsíce dozrávat.

Rybízový likér

1 kg červeného, bílého nebo růžového rybízu, 0,25 l rybízové šťávy, 70 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čerstvé, zdravé a opláchnuté ovoce rybízu nasypte do velké sklenice a zasypte cukrem. Otvor sklenice obvažte gázou. Sklenicí postavte na slunné místo na šest týdnů. Po uplynutí této doby získanou šťávu slijte. Jestliže se cukr nerozpustil, tak zalijte rybíz vodou a důkladně zamíchejte. Vodu slijte a přidejte do rybízové šťávy. Spojte s alkoholem a odstavte na 2–3 dny. Po uplynutí této doby truňk přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér můžete pít po 3–6 měsících.

Likér z rybízu a růží

1,5 kg červeného rybízu, 40 ks voňavých plátku růží, 1 kg cukru, vinjak

Do skleněné nádoby nasypte po vrstvách rybíz, cukr a plátky růží. Nádobu přikryjte gázou, postavte na slunné místo na 4–5 týdnů, až pustí šťávu. Po uplynutí této doby šťávu slijte a přidejte vinjak v poměru 50 ml na 0,5 l šťávy. Likér rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Likér z červeného nebo černého rybízu.

5 kg rybízu, 2 kg cukru, 0,75 l čisté vodky (40–50%)

Čisté, zdravé a úplně zralé plody nasypte do skleněné nádoby, zasypte cukrem a zalijte alkoholem. Nádobu uzavřete

a postavte na slunné místo na dva týdny. Každý den protřepejte. Po uplynutí této doby, jestliže se cukr úplně rozpustil, tekutinu slijte, přeceďte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Likér z červeného rybízu

Plody červeného rybízu, tekutý lipový med (melasa), hroznové červené polosladké víno, kvalitní koňak

Úplně zralé, čisté, zdravé a odstopkované plody červeného rybízu nasypte do smaltovaného hrnce a zalijte vínem tak, aby byly plody ponořeny. Hrnec hermeticky přikryjte a postavte do trouby, nastavené na střední teplotu, na 12–14 hodin. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přidejte med a koňak v poměru 50 ml na jeden litr vína. Zamíchejte. Extrakt přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví.

Rybízová ratafia

1 l čerstvé šťávy z červeného, růžového nebo bílého rybízu, 1,5 kg cukru, 0,5 l lihu (96%)

Rybízovou šťávu zamíchejte s cukrem, nechte pomalu vařit a stále míchejte tak, aby se nepřichytil a aby se cukr úplně rozpustil. Do šťávy přilijte alkohol, odstavte na dva týdny, přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Truňk můžete konzumovat ihned, nebo nechte ještě 3–6 měsíců dozrávat.

Rybízový truňk

0,5 l šťávy z červeného rybízu, 25 dkg rozinek, kousek skořicové tyčinky o délce 5 cm, 2–3 hřebíčky, 50 dkg cukru, 1 l vody, 1 l lihu (70%)

Cukr zamíchejte s horkou vodou a rybízovou šťávou, vlijte do skleněné nádoby, přilijte alkohol a zamíchejte. Nakonec přidejte přísady. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na

4–6 měsíců. Po uplynutí této doby truňk přeceďte, rozlijte do lahví a zazátkujte. Užívejte po lžičce.

Rybízové víno

Z rybízové šťávy (jestliže se náležitě upraví) se dá vyrobit skvělé víno (...), které může vydržet 10 i více let. S postupem času získává na chuti, síle a příjemné vůni a je srovnatelné se střední sortou rýnského vína (...). Nejlepší je použít červený rybíz, může se však použít i napůl s bílým, nebo přidat černý. Víno vyrobené z poloviny černého a poloviny červeného rybízu je skoro stejné chuti a má aroma podobné jako víno muškátové.

Plody úplně dozrálé (...) oddělíme od listí, nedozrálých plodů a odstopkujeme. Pozor na nahnilé plody a také, aby jejich jadérka nebyla rozmačkána, to by způsobilo hořkou příchuť. Vymačkaná šťáva se prolisuje přes síto a slévá se do velké nádoby. Aby se získala celá rybízová substance, vlévá se ještě trochu vody na vymačkaný zbytek, který se znovu ještě vymačká. Pak se šťáva rozředí stejným množstvím měkké vody (použijte do toho vodu používanou na dovymačkání).

Dodej na 2 funty (1 funt = asi 45 dkg) šťávy to samé množství vody, to znamená 4 funty, čili 2 kvarty (1 kvarta = 1 l) (...) tekutiny, dodej 1 funt cukru. Jestli chceš mít víno sladší, silnější s delší trvanlivostí, tak dej cukru jedna a půl funtu, obráceně na víno slabší a s možností rychleji ho použít, dej jenom 0,5 funtu cukru, červený rybíz má méně kyseliny a proto lze použit méně cukru (...). Takto smíchaná tekutina se nalívá do sudů (nebo skleněných demižonů) a nechá se fermentovat (rojit). Za několik měsíců, když rojení skončí, slévá se opatrně víno bez kalu do jiné nádoby, dobře vyčištěné (...). Když se do vyčištěného vína dodá do nádoby na 7 kvart vína 1 kvartu francouzské vodky (...) nebo jamajského rumu a tekutina se dobře promíchá a v dobře uzavřené nádobě postaví do chladného sklepa, získáte po 3 měsících výborné víno, sil-

né, velmi podobné madeiře. Množství cukru se zvyšuje nebo snižuje podle vlastního uvážení.

(*J.G.-Wyžycki 1845*)

ŘEBŘÍČEK OBECNÝ *(Achilea millefolium)*

Rostlina z čeledi hvězdnicových. Bylinnou surovinou je rostlina a květy, které obsahují mimo jiné éterický olej se slabou charakteristickou vůní, hořčiny, kyseliny (mravenčí a octová), cholin, furanokumarin, třísloviny, flavonoidy, vitamín K a minerální soli (nejvíce magnesia). Řebříček působí pozitivně na tvorbu žluči a trávících šťáv, povzbuzuje organismus k bohatému vylučování moči. Působí proti krvácivosti a uvolňuje trávící pochody. Rovněž má účinky protibakteriózní a usnadňuje vylučování negativních prvků z těla.

Řebříčkový likér

5 g sušeného řebříčku, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Řebříček vložte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a nasypte cukr. Hermeticky uzavřete, postavte na teplé a jasné místo na 4–5 týdnů a každý den protřepte, aby se cukr důkladně rozpustil. Po této době přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte na chladném a temném místě.

ŘEPA ČERVENÁ
(Beta vulgaris var. Rubra, syn. Beta vulgaris var. conditiva)

Má tmavočervené kořeny, ze kterých vyrůstá řepa. Lze ji velmi jednoduše upravit na oblíbené přílohy, rovněž na po-

lévky a marmelády. Je populární všude tam, kde se pěstuje už několik století. Různé odvary z červené řepy působí velmi pozitivně na trávící proces.

Likér z červené řepy

1 l čerstvé šťávy z červené řepy, 1 l lihu (96%)

Šťávu nalijte do skleněné nádoby, pomalu přilijte líh a opatrně zamíchejte. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte do chladničky na jeden den. Po této době by se měla šťáva s lihem dobře spojit. Likér je silný, dobrý, s charakteristickou chutí červené řepy. Podávejte chlazené na 10–12° C.

SATUREJKA ZAHRADNÍ *(Satureja hortensis)*

Přísady a suroviny tvoří čerstvé nebo usušené mladé vršky výhonků, které se odřezávají ještě před rozkvětem. Obsahují hlavně éterický olej a třísloviny, pryskyřici a minerální soli, především zinek, ale také kobalt, měď, železo a mangan. Saturejka uklidňuje střevní potíže, povzbuzuje vylučování trávících šťáv a působí proti plynatosti. Zároveň působí jako prostředek proti průjmům.

Saturejkový likér

1 g sušené saturejky (výhonky), 1 dkg cukru, 0,5 l čisté vodky

Sušenou saturejku vložte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a nasypte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte na teplém a světlém místě. Každý den řádně protřepejte, aby se cukr řádně rozpustil. Po 4–5 týdnech tekutinu přefiltrujte

přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Uschovávejte na temném a studeném místě. Likér podávejte chlazený na 5–6° C.

SCORZA, jinak HADÍ MORD ŠPANĚLSKÝ *(Scorzonera hispanica)* nebo ČERNÝ KOŘEN

Je to bylina, která tvoří dlouhé výhonky, dosahující až 100 cm výšky. Má úzké listy a kvete žlutými květy. Když odkvetou, tvoří se bezslupková semena s bílou vatičkou. Pochází z Jižní Evropy, hraničící s Asií a Jižní Sibiří. U nás roste pět druhů. Konzumují se především kořeny, které obsahují např. cukry, inulin, bílkoviny, vitamin C, B1, B2 a minerální soli (železo a fosfor). Kořeny scorzy nemají vlastnosti léčivé, ale jen dietní. Doporučují se osobám vyčerpaným fyzicky a psychicky a těm, kteří prošli těžkou a vyčerpávající nemocí.

Víno ze scorzy

6 dkg čerstvých konečků výhonků scorzy, 1 l hroznového bílého vína, 0,1 l lihu (70%)

Kořeny scorzy důkladně očistěte, opláchněte a rozmixujte. Získanou hmotu zalijte lihem smíchaným s 0,5 l vína a odstavte na jednu hodinu. Často míchejte. Po hodině dolijte zbytek vína a odstavte na teplé místo na jeden týden. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír. Podávejte vychlazené na 8–10° C. Pijte po 25 ml třikrát za den po jídle.

SKOŘICE BÍLÁ *(Canella winterana)* jinak SKOŘICE DIVOKÁ

Tato odrůda patří do druhu Canellaceale. Je to stále zelený strom s bílou kůrou a vejcovitě-lancetovými listy, dosahující výšky 15–18 m. Má stejné léčivé a kulinářské vlastnosti jako kůra skořice hřebíčkové a i stejně se používá. Původ má na Antilských ostrovech. V kůře najdeme mimo jiné lehké oleje, třísloviny, živice a cukry. Olej má účinky bakteriocidní a antiseptické. Rovněž odvar z jedné lžičky kůry v prášku je prostředkem, který povzbuzuje žaludek a léčí nechutenství. Je však rostlinou kulinářskou, kde hlavní surovinou je kůra. Vůně usušené kůry připomíná vůni hřebíčku, rovněž i skořice.

Likér exotický z kůry bílé skořice

Kůra bílé skořice 12–15 cm, 0,5 l čisté vodky (40%)

Do skleněné nádoby dejte kousek roztlučené kůry skořice a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte maximálně na 10 dní na teplé a tmavé místo. Po této době tekutinu slijte, a pokud to bude potřeba, přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde musí likér ještě 1 až 3 měsíce dozrávat. Likér má vůni hřebíčku i skořice, je kořeněný a příjemně zahřeje. Servírujte chlazený na pokojovou teplotu.

SKOŘICOVNÍK CEJLONSKÝ *(Cynamomum ceylanicium)*

Skořicový olej, obsažený v kůře mladých větví i v listech nedodává pouze příjemnou vůni potravinám, do kterých skořici přidáváme, ale má také účinek desinfekční a likviduje nepříjemné pachy bakteriostatického původu. Mimo lehkého oleje v kůře a listech skořicovníku najdeme v rostlině ještě

další substance jako např. tříslovinu, pryskyřici a cukry a slizy. Pokud skořicovník užíváme vnitřně, má kladné účinky na trávící procesy, zklidňuje žaludek a pomáhá při nechutenství. Rovněž se využívá při lehkých otravách, zejména z potravin.

Dánská skořicová kořalka

Kousek skořicové kůry o délce 7 cm, 0,75 l čisté vodky

Do skleněné nádoby dejte rozemletou skořicovou kůru a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 7 až 10 dní. Po této době tekutinu slijte a v případě potřeby přefiltrujte přes filtrační papír. Potom nalijte kořalku do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde musí ještě 1 až 3 měsíce dozrávat. Skořicová kořalka je velmi aromatická a nasládle-pikantní. Kořalku podávejte chlazenou na pokojovou teplotu.

Skořicový likér

Kousek skořicové kůry, 8 g mleté skořice, 15 dkg hnědého cukru, 1 l vinjaku

Ingredience dejte do skleněné nádoby, zalijte vinjakem a dejte na teplé místo na 3–4 týdny. Nádobu hermeticky uzavřete a každý den ji protřepejte, aby se obsah důkladně promíchal. Potom tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde musí likér alespoň půl roku dozrávat. Bude ještě lepší, když dozrávání prodloužíte.

SLIVOŇ, jinak MYROBALÁN *(prunus cerasifera)*

Velký keř nebo strom dosahující někdy až 15 m výšky. Kvete časně z jara. Květy má menší, bílé, se slabou, příjem-

nou vůní. Plody jsou polokulaté někdy až podlouhlé, různých barev, což je odvislé od odrůdy. Původem pochází slivoň z Asie, kde roste na velkých územích. Kdysi rostla jako podestýlka ve velkých lesích. Kulinární a léčebnou surovinou jsou plody, květy i listy. V plodech se nalézají různé aktivní biologické substance např. cukry (směs jednoduchých a složitých), organické kyseliny (hlavně citrónová a jablečná), větší množství vitaminu C, provitamin A, třísloviny a pektiny. Čerstvé i sušené plody se doporučují pří léčbě kurdějí. Jako prostředek proti kašli se používá tinktura z čerstvých plodů a lze jej aplikovat i při bolestech v krku, angíně i při obvyklých nachlazeních. Listy lze použít na odstranění horečkových stavů. Ze lžičky usušených květů, vylouhovaných ve sklenici horké vody, je výborný prostředek na zácpy a potíže trávícího traktu.

Slivoňový likér

2 kg plodu slivoně, 1 kg cukru, lžíce tekutého světlého medu (melasy), 0,5 l vody, 0,75 čisté vodky, 0,25 l vinjaku

Zdravé, čisté a úplně zralé plody slivoně nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou smíchanou z vinjakem. Nádobu hermetický uzavřete a postavte na teplé, slunné místo na 6–7 týdnů. Po této době extrakt slijte a spojte s vychladlým sirupem uvařeným z cukru, vody a medu. Přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě tři měsíce dozrávat.

SLUNEČNICE ROČNÍ *(Helianthus annuus)*

Olej z plodů slunečnice je doporučovaným prostředkem proti skleróze a měl by být doplňujícím prostředkem při dietách. Látky z okvětních lístků snižují horečku a zlepšují apetit.

Slunečnicový likér

5 dkg okvětních lístků slunečnice roční, 0,5 l lihu (70%)

Slunečnicové plátky nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na slunné místo na 3 týdny. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Pijte dvakrát denně po jedné lžičce rozpuštěné v jedné sklenici vody.

SLUNEČNICE HLÍZNATÁ, jinak TOPINAMBUR *(helianthus tuberosu)*

Jedná se o bylinu hlíznatou, u které trvalým orgánem jsou menší, podlouhlé hlízy. Je jiná než obecně známá slunečnice (helianthus annuus), která se pěstuje pro okrasu a semena. Lodyhy má rovné, vznešené, dorůstající do 2,2 m. Listy mají hrubý, vejčitý, na koncích zaostřený tvar. Květy jsou dosti imponující, dosahující v průměru 5 cm. Jsou žluté a dekorativní. Po odkvětu se tvoří bezslupková semena. Tato rostlina pochází ze severní Ameriky. V jiných oblastech světa a pro ni příznivých klimatických a půdních podmínkách se jí rovněž dobře daří. Používají se podzemní hlízy obsahující např. škroby, málo cukru, bílkoviny, vitaminy skupiny B a minerální soli. Hlízy mají dietní a menší léčebný význam, doporučuje se při nemoci ledvin a močového měchýře.

Likér ze slunečnice vypouklé

1 kg hlíz slunečnice vypouklé, 5 mg strouhaného muškátu, 5 g mleté skořice, kůra z jednoho citronu, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, 1 l lihu (70%)

Hlízy důkladně očistěte, opláchněte, uvařte, drobně posekejte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na teplé a světlé místo na jeden měsíc a občas protřepejte. Po této době vyndejte hlízy, na jejich místo vložte skořici, muškát a citrónovou kůru. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte ještě na jeden týden. Po týdnu tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a vlijte do horkého sirupu, uvařeného z cukru a vody. Ještě jednou přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde likér musí ještě půl roku dozrávat. Podávejte vychlazený na 10–12° C.

SMĚSI BYLINOVÉ

Benediktýnka

Po špetce: skořice, hřebíčku, levandulového květu, majoránky, máty peprné, kořeny rebarbory, šafránu, pelyňku, tymiánu, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Všechny byliny kromě levandule a šafránu nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem smíchaným s vodou. Zamíchejte a odstavte na jednu hodinu. Po této době přidejte levanduli a šafrán a odstavte ještě na čtvrt hodiny. Pak extrakt slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Truňk musí ještě 2–3 měsíce dozrávat.

Bílá moskevská „Starka“

Po 5 dkg: mletého zázvoru, oddenku mochny husí, listu šalvěje, kůru z jednoho citronu usušenou v troubě, 1,5 l převařené vody, 1,5 l lihu (96%)

Do skleněné nádoby vložte byliny, zalijte alkoholem, nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé místo (v pokojové teplotě) na 3 týdny. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a spojte s převařenou vychladlou vodou. Dle potřeby ještě jednou přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa minimálně na 2 týdny. Optimální doba dozrávání je půl roku.

Hořká žaludeční I

Po 8 g: anýzu, mletého zázvoru, celého kmínu, nastrouhaného muškátu, 5 dkg rozinek, 2,5 g hřebíčku, 7,5 dkg hnědého cukru, 0,75 l lihu (70%)

Byliny a přísady rozmačkejte, zamíchejte a nasypte do skleněné nádoby. Přidejte cukr a nalijte alkohol. Nádobu hermetický uzavřete a odstavte na dva týdny na teplé místo a často protřepejte. Tři dny před uplynutím dvou týdnů nádobou už netřepejte. Po dvou týdnech tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte, a odneste do sklepa. Likér musí ještě 6–8 týdnu dozrávat.

Hořká žaludeční II

0,5 g hřebíčku, 1 g mleté skořice, 1 g oddenku puškvorce, 1 g koriandru, 1 g benediktu lékařského, 3 g zemežluče, 3,5 g pomerančové kůry, 6 g hořce žlutého, 1,5 g mletého kardamonu, 35 dkg cukru, 0,35 l vody, 0,3 l lihu (96%)

Byliny a přísady rozmačkejte a nasypte do skleněné nádoby. Přidejte cukr a nalijte alkohol. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na dva týdny na teplé místo. Často protřepejte. Tři dny před uplynutím dvou týdnu nádobou už netřepejte. Po dvou týdnech tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 6–8 týdnů dozrávat.

Hořká žaludeční III

2 g nastrouhaného muškátového oříšku, 4 g pelynku, 4 g zeměžluče, 4 g natě benediktu lékařského, kousek skořicové kůry o délce 10 cm, 4 dkg pomerančové kůry, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, 1l lihu (70%)

Ingredience zamíchejte ve skleněné nádobě, kterou hermeticky uzavřete a odstavte na teplé, tmavé místo na dobu 2–3 týdnů. Po této době alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte uvařený a vychladlý sirup z cukru a vody. Odstavte na jeden týden, znova přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Likér galliano

1 lžička koření anděliky lékařské (sušené a rozdrcené), 1 lžička plodu anýzu, 1 banán, kousek skořicové kůry o délce 7 cm, 1 hřebíček, špetka nastrouhaného muškátu, 1 tyčinka vanilky, 2 sklenky cukru, 1 sklenka vody, šťáva z jednoho citronu, 0,75 l čisté vodky

Do rendlíku nalijte vodu, nasypte koření, uveďte do varu na patnáct sekund a přeceďte. Do vývaru přidejte cukr a úplně rozmačkaný banán. Nechte ohřát až do rozpuštění cukru, nevařte. Vlijte alkohol, nádobu hermeticky uzavřete, odstavte na teplé místo na dva dny. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví.

Kořeněný likér I

Čerstvá kůra ze středně velkého pomeranče, 2 hřebíčky, 1 lžička mleté skořice, 3–4 kuličky nového koření, 1 lžička mletého kardamonu, 1 kg cukru, 0,5 l vody, 1 l koňaku

Pomerančovou kůru a přísady nasypte do skleněné nádoby, zalijte koňakem a odstavte na dva týdny. Pak přeceďte a při-

dejte vychladlý sirup uvařený z cukru a vody. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa na tři měsíce.

Kořeněný likér II

Špetka mleté skořice, špetka nastrouhaného muškátu, 2 hřebíčky, špetka máty peprné (sušené listí), 1 lžička kořenu puškvorce (drobně rozdrceného), 3 g květu arniky, 2 dkg mletého kardamonu, špetka sušené a rozdrcené šalvěje, 1,5 kg cukru, 2 lžíce tekutého tmavého medu (melasy), 1 l vody, 1 sklenka sladkého červeného hroznového vína, 1 l lihu (96%)

Ingredience nasypte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem smíchaným s vínem, nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé místo na jeden týden. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, přidejte vychladlý sirup uvařeny z cukru, vody a medu. Odstavte ještě na dva dny, pak rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Likér musí ještě 4–6 měsíců dozrávat.

Kořeněný likér III

1 hřebíček, 2,5 g květu arniky, 7,5 g meduňky, 7,5 g máty peprné, 12,5 g mletého kardamonu, 2 kg cukru, 1 l vody, 1 l rumu

Koření nasypte do skleněné nádoby a zalijte rumem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé místo na jeden týden. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, přidejte vychladlý sirup uvařený z cukru a vody. Odstavte ještě na dva dny, pak rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 4–6 měsíců dozrávat.

Ruský likér

Kůra z jednoho citrónu, kůra ze dvou pomerančů, 25 dkg sušených švestek, hrst sušené máty peprné, kousek skořice o délce 10 cm, 0,75 l čisté vodky (40%)

Plody, byliny a koření rozdrťte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na slunné místo po dobu 6–8 týdnů, často protřepejte. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Znova nalijte do skleněné nádoby a hermeticky uzavřete. Extrakt odstavte na teplé a tmavé místo na dva týdny. Pak extrakt slijte a znova přefiltrujte. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě jeden rok dozrávat.

Zázračný likér

Po 5 g: oddenku rebarbory, kůry jilmu obecného, kořenu lopuchy, listy šťovíku lučního, 0,75 l hroznového červeného vína, 0,5 l lihu (70%)

Rozemleté byliny nasypte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a nechte macerovat na teplém a světlém místě přes jeden měsíc. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte červené víno. Po smíchání tekutin likér v hermeticky uzavřené nádobě odstavte ještě na jeden týden. Po této době znova přefiltrujte. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte, a odstavte ještě na půl roku, aby likér dozrál. Likér má hnědou barvu a velmi příjemnou vůni (cítíme v něm jemný sladký nádech oddenku rebarbory). Je hořce-stahující. Podávejte vychlazený na 10–12° C. Pozor! Likér pijte jen jednou za den po večeři v maximálním množství 25 ml, jako posilňující prostředek celého organismu. Působí také jako prostředek stabilizující stolici, napomáhá při poruchách krevního oběhu, při cukrovce, lupence, astma, roztroušené skleróze a především zastavuje tvoření rakovinových buněk.

Kořeněný likér na francouzský způsob

Po 2,5 g: anýzu, mleté skořice, muškátu, hřebíčku, mletého zázvoru, mletého kardamonu, mochny husí, kuliček nového koření, vinjak (40–50%)

Do skleněné nádoby vložte koření a zalijte vinjakem tak, aby byly ponořené. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na jeden týden na teplé místo. Po této době alkohol slijte, přeceďte, rozlijte do lahví, zazátkujte a odstavte na teplé místo na 3–4 týdny.

Ostrý kořeněný likér

Po 5 g: muškátu, mletého zázvoru, máty peprné, mletého bílého pepře, mletého černého pepře, 2 g mletého hřebíčku, 2 dkg mleté skořice, 5 dkg mletého kardamonu, 0,1 tekutého světlého medu (melasy), 0,5 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Byliny a koření nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem smíchaným s vodou.

Nádobu hermeticky uzavřete a nechte macerovat na teplém místě po dobu deseti dnů. Pak tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte med. Extrakt s medem by měl dozrávat měsíc až půl roku. Po uplynutí této doby přeceďte a rozlijte do lahví. Likér má průhlednou, hnědou barvu, lahodnou vůni s lehkým kořeněno–bylinkovým nádechem. Chuť má sladko-kořeněnou a ostrou. Podávejte vychlazený na 10–12° C.

Likér na apetit

Po 5 g třezalky obecné, mletého kardamonu,mletých listů meduňky lékařské, mletých listů máty kadeřavé, mletých listů máty peprné, 1 dkg tekutého světlého medu (melasy), 0,5 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Byliny zalijte vařící vodou a nechte louhovat 15–20 minut. Výluh přeceďte a přelijte do velké sklenice, oslaďte medem, nechte úplně vychladnout a přilijte líh. Nechte macerovat na teplém místě po dobu deseti dnů. Pak tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a za-

voskujte. Likér musí ještě dozrávat od dvou měsíců až půl roku. Má úplně průzračnou a hnědou barvu. Alkoholovou vůni s kořeněno-bylinkovým nádechem, chuť sladko-kořeněnou. Podávejte vychlazený na 10–12° C. Pijte po 25 ml před snídaní, obědem a večeří při nechutenství. Likér působí jako prostředek žlučopudný a napomáhá při léčbě samovolného močení.

Plicní likér I (proti tuberkulóze)

Po 5 g oddenku pýru, květů smilu písečného, listí jitrocelu kopinatého, listí podbělu, plícníku islandského, natě plícníku lékařského, natě rozrazilu, natě konopice polní, natě rdesna ptačího, natě přesličky luční, 10 dkg tekutého světlého medu (melasy), 0,75 l červeného hroznového přírodního vína, 1 l lihu (70%)

Byliny nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem rozředěným vínem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte macerovat na teplé místo po dobu deseti dnů. Pak tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte med. Extrakt s medem by měl dozrávat ještě deset dnů. Pak likér přeceďte a rozlijte do lahví. Pijte po lžičce s vodou nebo cukrem třikrát za den, jako prostředek posilující obranné látky organizmu, čisticí organizmus a pomocný přípravek při regeneraci plic.

Plicní likér II. (proti krvácení z plic)

Po 5 g mochny husí, vrbové kůry, listí máty peprné, listí kopřiv, listí routy, natě jmelí, natě řebříčku, natě rdesna peprníku, natě kokošky, 10 dkg světlého tekutého medu (melasy), 0,75 l červeného, přírodního hroznového vína, 1 l lihu (70%)

Připravit a konzumovat jako plicní likér I.

Plicní likér III (proti zánětu průdušek)

Po 5 g anděliky lékařské, kořenu lékořice, kořenu omanu, květu černého bezu, květu lípy, listí podbělu, plodu jeřabiny,

plodů růže, poupat borovice, natě mateřídoušky, natě rozrazilu, 10 dkg světlého tekutého medu (melasy), 0,75 l červeného, přírodního hroznového vína, 1 l lihu (70%)

Připravit jako likér I. Pijte po 1 lžičce s vodou nebo cukrem třikrát za den.

Likér proti chřipce a horečce

Po 5 g anděliky lékařské, kořenu libečku, kořenu lékořice, květu černého bezu, květu lípy, květu slunečnice, listí podbělu, plodů hlohu, plodů maliny, plodů růže, poupat borovice, natě jablečníku, 1 dkg listí šalvěje, 10 dkg světlého tekutého medu (melasy), 0,75 l červeného, přírodního vína, 1 l lihu (70%)

Byliny a kořeny nasypte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem rozředěným vínem.

Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte macerovat na teplé místo po dobu deseti dnů. Pak tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte med. Extrakt s medem musí ještě deset dnů dozrávat. Pak přeceďte a rozlijte do lahví. Pijte po lžíci rozpuštěné ve čtvrt sklenice vody třikrát za den jako prostředek posilující imunitu, snižující horečku a zmírňující kašel.

Likér pro zlepšení srdeční činnosti I

1,5 dkg čerstvých květů květnové konvalinky, 1,5 dkg čerstvého květného a zeleného oplodí hlohu, 1,5 dkg čerstvých plátků plané růže (polní), 0,5 l lihu (70%)

Jemně rozdrcené byliny nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte macerovat na teplém a tmavém místě přes jeden měsíc. Pak přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Likér má zeleno-hnědou barvu, přírodní hořko-bylinkovou vůni a chuť (na kterou si musíme zvyknout). Pijte nejvýš jedenkrát za

den, po snídani, maximálně 15 ml při srdečních cévních poruchách, srdeční únavě, arytmii, křečovitosti, nedostatečné činnosti srdečních cév, srdečních bolestech, srdečních astmatech, vrozených srdečních vadách, srdečním vyčerpaní a zánětu, navíc při nemoci věnčitých tepen, srdeční neuróze a vysokém tlaku. S likérem zacházejte opatrně, jelikož je lehce toxický. Před použitím konzultujte se svým lékařem.

Likér pro zlepšení srdeční činnosti II

Po 5 g kořenu kozlíku lékařského, květů hlohu, listí meduňky, listí kopřivy, plodů růže, natě třezalky, natě měrnice černé, natě srdečníku, 10 dkg světlého tekutého medu (melasy), 1 l červeného hroznového vína, 1 l lihu (70%)

Byliny, plody a kořeny nasypte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem rozředěným vínem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte macerovat na deset dnů. Pak tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte med. Extrakt s medem musí ještě dalších deset dnů dozrávat. Pak přeceďte a rozlijte do lahví. Pijte po lžíci, s vodou nebo cukrem, třikrát za den před hlavním jídlem jako prostředek zlepšující rytmus srdce, posilňující jej, uklidňující a uvolňující. Dále pomáhá při psychickém vyčerpání, nespavosti, při stavech nervového napětí, při vegetativní neuróze, křečích cévního oběhu, žlučníku, žlučových cest a močových cest.

Likér pro zlepšeni srdeční činnosti III (pří angíně pectoris)

Po 5 g kořenu kozlíku lékařského, květních poupat hlohu, květu černého bezu, listí meduňky, listí routy, plodů růže, natě třezalky, natě jmelí, natě mochny husí, natě srdečníku, 10 dkg světlého tekutého medu (melasy), 1 l červeného hroznového vína, 1 l lihu (70%)

Připravte a dávkujte jako u likéru II.

Uklidňující likér I

Po 5 g kořenu kozlíku lékařského, lipového květu, listí meduňky, listí měrnice černé, natě třezalky, natě řebříčku, natě srdečníku, 20 dkg tekutého, tmavého medu (melasy), 1 l červeného hroznového vína, 1 l lihu (70%)

Byliny a kořeny nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem rozředěným vínem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte macerovat na teplé místo na dobu deseti dnů. Pak tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte med. Extrakt s medem musí ještě deset dnů dozrávat. Pak ho přeceďte a rozlijte do lahví. Pijte po lžičce s vodou nebo cukrem třikrát za den, při léčbě nervových záchvatů, nervózních stavech, hysterických záchvatech, je také nápomocný u některých psychických nemocí a také při vysokém tlaku, nespavosti a sexuálních poruchách, zapříčiněných špatným psychickým stavem (jak u žen, tak i u mužů).

Uklidňující likér II

Po 5 g kořenu kozlíku lékařského, květních poupat hlohu, květů černého bezu, listí meduňky, listí routy, natě jmelí, natě mateřídoušky, natě srdečníku, 20 dkg tekutého, tmavého medu (melasy), 0,75 l červeného hroznového vína, 1 l lihu (70%)

Likér připravte a dávkujte jako uklidňující likér I

Likér kořeněno-bylinkový

Po 5 g mleté skořice, mletého zázvoru, nastrouhaného muškátu, mletého listí muškátu a šalvěje, mletých plodů jalovce, mletých natí saturejky, mletých natí yzopu, 2 tyčinky vanilky, 3 g mletého hřebíčku, 10 dkg sušené pomerančové kůry (rozdrcené), 10 dkg sušené citrónové kůry (rozdrcené), 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 3 l lihu (70%)

Rozdrcené byliny a koření nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte

na 8–10 týdnů. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, přidejte teplý, ale ne úplně horký sirup uvařený z cukru a vody a znova odstavte na jeden měsíc, až dozraje. Likér má světlehnědou až tmavohnědou barvu, vůni alkoholu s kořeněným nádechem. Chuť sladko-kořeněnou. Podávejte vychlazený do 12–16° C.

Ruský likér „Jerofijevny ze 14. bylin“

1 g plodu kardamonu, 1 g plodu anýzu, po 2 g květu hlohu, listí libečku, listí meduňky, listí šalvěje, mladých listí hrušky, mladých listí jabloně, mladých listí lesní jahody, natě saturejky, natě třezalky, lebedy obecné, natě pelynku, natě zeměžluče, 1 l čisté vodky (40–50%), 0,1 l koňaku

Ingredience umístěte do skleněné nádoby a zamíchejte. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a tmavé místo na tři měsíce. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví.

Ruský kořeněný likér

Po 5 g listí máty peprné, listí šalvěje, mochny husí, čerstvých oddenků zázvoru, 2 lžíce tekutého medu (melasy), 4 (čerstvé) nebo 6 stébel (sušené) trávy zubrovky (není podmínkou), 5 větviček čerstvého tymiánu, půl lžičky nadrobno rozdrcené dubové kůry, půl lžičky koriandru, půl lžičky saturejky, špetka nastrouhaného muškátu, 2 kuličky jalovce, 0,7 l čisté vodky (40–50%)

Byliny a koření nasypte do skleněné nádoby a zalijte medem rozpuštěným v alkoholu. Nádobu hermetický uzavřete a odstavte na teplé, ale ne slunné místo na dobu 4–6 týdnů. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odneste do sklepa. Můžete pít rovnou nebo po 4–6 měsících, až dozraje.

Ruský námořnický likér

Po 5 g listí máty peprné, listí šalvěje, natě mochny husí, čerstvých oddenků zázvoru, 2 kuličky jalovce, 0,5 l čisté vodky (50%)

Všechny ingredience vložte do skleněné nádoby, hermeticky ji uzavřete a odstavte na teplé místo na dobu 4–5 týdnů. Pak tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 6–8 měsíců dozrávat.

Ruský bylinkový likér

1 dkg listí šalvěje, 1 dkg oddenku čerstvého zázvoru, 1 dkg natě mochny husí, 0,5 l vody, 1 l čisté vodky (40–50%), 50 ml vinjaku

Bylinky zalijte alkoholem, odstavte na dvacet dnů, slijte, přeceďte a smíchejte s vodou, zamíchejte, rozlijte do lahví a zazátkujte. Odstavte na 2–3 dny.

Ruský bylinkový likér II

Po 50 ml dřišťálové šťávy, dřínové šťávy, hruškové šťávy, višňové šťávy a šťávy z černého rybízu, po 2 g skořice, třezalky, muškátu, hřebíčku, jasmínového čaje, zázvoru, mletého kardamonu, kávy, květu černého bezu, dřínové listí, listí máty peprné, semen anýzu, kmínu, semen kopru, semen petržele, semen celeru, zrnek černého pepře, plátků voňavé růže, vnitřních přepážek vlašských ořechů, natě saturejky, natě estragonu ruského, 5 dkg tekutého lipového medu (melasy), 0,2 l vody, 0,5 l lihu (96%), 50 ml koňaku, 50 ml rumu

Byliny a koření zalijte vodou, nechte pod pokličkou přejít varem, sundejte z plotny, nadále nechte pod pokličkou a nechte vychladnout. Přidejte med a důkladně zamíchejte. Přefiltrujte přes filtrační papír, spojte s lihem, koňakem, rumem,

šťávou višňovou, hruškovou, dřišťálovou, dřínovou a rybízovou. Odstavte na 2–3 dny, až se všechno řádně spojí, ještě jednou přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě jeden měsíc dozrávat.

Kořalka Jerofijevny

1 g pomerančové kůry (usušené v troubě), 2 dkg máty peprné, 2 dkg semen anýzu, 2 dkg hrubě rozdrcených semen pomerančů hořkých (kyselých), 0,6 l čisté vodky (50%)

Do skleněné nádoby vlijte alkohol, přidejte byliny a koření. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé místo na dobu deseti dnů. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, zazátkujte a zavoskujte a odneste do sklepa. Kořalka musí ještě minimálně dva měsíce dozrávat. Na hustotu, která zůstala po slití truňku, můžete dolít polovinu množství vodky a odstavit na minimálně jeden měsíc k dozrání. Získaný truňk bude mít ale horší kvalitu než ten, který jsme získali původně.

Víno hořké na srdce I

Po 5 g květu hlohu, květu černého bezu, listí meduňky, listí routy, listí mochny husí, plátků plané růže, natě jmelí, natě mateřídoušky, natě měrnice černé, natě srdečníku, 10 dkg tekutého, tmavého medu (melasy), 1 l červeného hroznového vína, 50 ml koňaku dobré kvality

Byliny důkladně rozdrťte, zamíchejte a nasypte do skleněné nádoby. Zalijte vínem smíchaným s koňakem, nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a tmavé místo po dobu jednoho týdne. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte med. Tekutinu míchejte až do rozpuštění medu. Rozlijte do lahví. Víno je úplně průzračné, má červeno-hnědou barvu, vůni s lehkým hořko-by-

linkovým nádechem, chuť má bylinkovou, ale rozdílnou od vermutu. Pijte třikrát za den po 30–40 kapkách s vodou nebo cukrem. Je doporučeným prostředkem na vysoký tlak, sklerózu, nadměrné menstruační krvácení, na nemoci srdečních cévních cest, bolestivá astma, srdeční únavy, upravuje rytmus srdce. Užívá se při rozrušení, častých křečích, nedostatečné cévní činnosti, bolesti srdce a srdečních astmatech, při tzv. stařeckých srdečních nemocech, poruchách rytmu srdce, vrozených srdečních nemocech, zánětech, při srdeční neuróze a při snižování cholesterolu. Musí se dodržovat denní dávka, jinak hrozí otrava!

Víno hořké na srdce II.

5 g květů hlohu s listy, 5 g listí meduňky, 5 g listí kopřivy, 5 g byliny srdečníku, 5 dkg tmavého tekutého medu (melasa), 1 l přírodního hroznového červeného vína, 50 ml lihu (96%)

Byliny smíchejte a nasypte do skleněné nádoby a vše zalijte vínem smíchaným lihem. Nechte 1 týden macerovat. Po této době víno slijte, přeceďte a přefiltrujte přes filtrační papír. Přidejte med a míchejte tak dlouho, až se úplně rozpustí. Víno je průzračné, má červenohnědou barvu, vůni má vinnou s lehkým, hořce kořeněným akcentem. Kořeněnou chutí se podobá vermutu. Podávejte chlazené asi na 8–10° C. Léčivé účinky má jako víno I.

Víno očišťující

1,5 dkg listí vachty třílisté, 1,5 dkg listí lžičníku lékařského, 3 dkg listí vlašského ořechu, 2 l přírodního hroznového červeného vína, 0,1 l vinjaku

Suché byliny, smíchané a umleté, nasypte do skleněné nádoby, zalijte vinjakem, hermeticky uzavřete a odstavte na 1 den. Po této době přidejte víno, znovu hermeticky uzavřete a od-

stavte na 1 den na teplé ale tmavé místo. Potom víno slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Víno má nahnědlou barvu a nahořklou vůni a chuť. Podávejte chlazené na 15° C. Pijte 2x denně po 25 ml, nejlépe před snídaní a obědem. Víno má účinky jako prostředek uvolňující a očišťující od toxinů, léčící tvrdnutí cév, průjmy, vnitřní krvácení, dlouhodobé žaludeční a střevní potíže, pomáhající tvorbě žaludečních šťáv, upravující chuť k jídlu, pomáhající při bolestech zubů a celkově povzbuzuje organismus.

Víno povzbuzující I.

5 g hřebíčku, 5 g listí šalvěje, 5 g kmínu, 1 dkg třeného muškátového oříšku, 1 dkg plodů jalovce, 2 dkg kvetoucích oddenků rozmarýnu, 1 l přírodního hroznového bílého vína, 50 ml lihu (96%)

Byliny rozmělněte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte vínem smíchaným s lihem. Nádobu na měsíc odstavte a často ji protřepejte, aby se obsah dobře promíchal. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Víno je červenohnědé, má příjemnou vůni a kořeněnou chuť. Podávejte chlazené asi na 12° C. Pijte 3x denně po 25 ml jako prostředek celkově povzbuzující, rozšiřující celé trávící ústrojí, působící proti nadýmání a při poruchách trávení, má taktéž močopudné účinky.

Víno povzbuzující II.

5 g mleté skořice, 5 g mletého zázvoru, 5 g květu černého bezu, 5 g listí kopřivy, 5 g tymiánu, 5 g třeného muškátového oříšku, 2,5 dkg laskavce, 2,5 dkg mletého kardamonu, 20 dkg tmavého včelího medu (melasa), 2 l přírodního hroznového červeného vína, 0,1 l lihu (96%)

Všechny suroviny nasypte do skleněné nádoby a zalijte vínem smíchaným s lihem. Hermeticky uzavřete a nechte ma-

cerovat asi 3 týdny. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Přidejte med a míchejte tak dlouho, až se dokonale rozpustí. Víno je červenohnědé s kořeněnou vůní a chutí. Podávejte vychlazené na 12° C. Pijte 50 ml 3x denně jako prostředek povzbuzující trávení. Víno má dále močopudné účinky, působí proti nadýmání a pomáhá při léčbě astmatu a bolestí hlavy.

Islandská vodka

Kapka esence hořké mandle, 2,5 mletého kardamonu, 1,5 dkg čerstvých plodů jalovce, 10 dkg rozinek, 60 ml višňové šťávy, 0,25 l vody, 0,2 l lihu (96%), sklenka koňaku

Suroviny nasypte do skleněné nádoby, zalijte lihem, koňakem, šťávou z višní a vodkou. Hermeticky uzavřete a odstavte na 2 týdny. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Nechte ještě několik dnů odstát. Vodka je výborná!

SMĚSI OVOCNÉ

Likér z více ovoce

5 dkg černého rybízu, 10 dkg ostružin, 1 kg višní bez pecek, 25 pecek z višně, 3 hřebíčky, kousek skořice velikosti půlky nehtu, 75 dkg cukru, 0,75 l vody, 0,75 l lihu (96%)

Plody důkladně opláchněte, osušte, lehce rozmačkejte a nasypte do skleněné nádoby. Přidejte pecky višně, ingredience a alkohol, kromě vody a cukru, a odstavte na teplé, slunné místo na 2–3 týdny. Po této době tekutinu slijte, přeceďte, přefiltrujte přes filtrační papír. Vychladlý sirup uvařený z cukru a vody spojte s dříve získaným extraktem. Odstavte na jeden týden na tmavé a chladné místo. Po této době znova

přefiltrujte. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Výborný likér

Šťáva z 3 pomerančů, šťáva z 3 citrónů, 30 dkg tekutého, lipového nebo akátového medu (melasy), 1 kg cukru, 1 sklenička vody, 0,5 bílého hroznového sladkého vína, 0,5 l čisté vodky (40–50%), 0,75 l rumu

Z cukru, medu a vařící vody připravte sirup, k němu přidejte šťávu z citronů a pomerančů, pak rum, víno a vodku. Důkladně zamíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě dva týdny dozrávat.

Likér z kandovaného ovoce

10 dkg sušených fíků, 10 dkg rozinek, 10 dkg svatojánského chleba, 2 bobkové (vavřínové) listy, 1 l vody, 1 l lihu (96%)

Kandované ovoce a bobkové listy nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem smíchaným s vodou. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a tmavé místo na 14–16 dnů. Pak tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě minimálně půl roku dozrávat. Likér má vynikající chuť, je silný a má zajímavé a lahodné aroma.

Likér z více plodů I

Po 2 kg: červeného rybízu, malin, ostružin, lesních jahod, 2,5 kg cukru, 50 ml koňaku dobré kvality (40–50%)

Čisté, zdravé a úplně zralé plody nasypte do skleněné nádoby a zasypte cukrem. Otvor nádoby ovažte gázou. Nádobu odstavte na slunné místo na 5–7 dnů, tak aby plody pustily šťávu, rozpustil se cukr a začala fermentace. Pak nádobu od-

stavte na chladné a tmavé místo na 30–40 dnů až do ukončení fermentace. Zfermentovanou šťávu pak slijte a odstavte, až se vyčistí. Čistou tekutinu slijte, přilijte koňak, zamíchejte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa.

Likér z více plodů II

50 dkg angreštu, 1 kg červeného rybízu, 1 kg malin, 2,5 kg višní, 1 lžička mleté skořice, 2 hřebíčky, cukr, 0,5 l čisté vodky (40–50%)

Plody důkladně rozmačkejte, přesypte do skleněné nádoby, odstavte při pokojové teplotě na 4–5 dnů. Pak důkladně vymačkejte šťávu (nejlépe ručně přes plátno). Do čerstvé šťávy nalijte alkohol a velmi důkladně zamíchejte, aby se obě tekutiny spojily. Přidejte cukr v množství 20 dkg na 0,4 l tekutiny. Ještě jednou důkladně zamíchejte, až se rozpustí cukr. Přidejte skořici a hřebíček. Likér přelijte do skleněné nádoby, kterou hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a slunné místo na 5–6 týdnů. Po této době truňk slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 3–6 měsíců dozrávat.

Vitamínový likér

0,25 l čerstvé šťávy z červené řepy, 0,25 l čerstvé mrkvové šťávy, 0,1 l citrónové šťávy, 0,1 l brusinkové šťávy, 0,1 l dřišťálové šťávy, 1 sklenička tekutého akátového nebo lipového medu (melasy), 0,1 l přírodního červeného hroznového vína, 0,1 l lihu (96%)

Ingredience důkladně zamíchejte ve skleněné nádobě, kterou hermeticky uzavřete a odstavte na 3–5 dnů na temné a chladné místo. Po této době extrakt slijte, přeceďte a rozlijte do lahví. Pijte třikrát za den při léčbě vysokého tlaku po jedné lžičce před jídlem, po dobu dvou měsíců.

Likér z černého rybízu, maliny a višně

1 l šťávy z černého rybízu, maliny a višně, 20 dkg cukru, 0,5 l čisté vodky (50%), 50 ml vinjaku

Úplně zralé, zdravé a čisté plody v rovném poměru nasypte do smaltované (nejlepší kameninové) nádoby, pokapejte je vodkou, nádobu nahoře ovažte pergamenovým papírem, postavte do středně zahřáté trouby a nechte tak dlouho, až plody změní barvu na hnědou.

Pak vyndejte a vložte do cedníku, aby stekla šťáva. Plody nemačkejte, jenom občas opatrně zatřepejte cedníkem. Pak do získané šťávy přidejte vinjak a cukr. Míchejte, a až se cukr úplně rozpustí, spojte šťávu s vodkou. Likér přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Ruský klášterní likér

Angrešt, černý rybíz, červený rybíz, maliny, jahody, višně, cukr, čistá vodka (40–50%)

Do skleněné nádoby nasypte čisté, zdravé a úplně zralé plody v rovném poměru, višně zbavte pecek. Plody zalijte alkoholem tak, aby byly ponořené. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na slunné místo, v zimě přeneste na radiátor. Plody v alkoholu macerujte jeden rok. Po této době extrakt slijte, plody vymačkejte, přeceďte přes gázu a získanou šťávu smíchejte s extraktem. Truňk přelijte do velkého smaltovaného hrnce se silným dnem, do kterého jste dříve nasypali cukr v poměru 50 dkg na jeden litr tekutiny. Hrnec postavte na středně zahřátou plotnu a ohřívejte, stalé míchejte, až se úplně rozpustí cukr. Nesmí přejít varem! Když se cukr už úplně rozpustil, truňk nechte vychladnout, pak přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Ruská trojitá ratafie

50 dkg červeného rybízu, 50 dkg malin, 3 kg višní, cukr, 4 g hořkých mandlí, kousek skořicové kůry o délce 3 cm, 1 hřebíček, čistá vodka (40–50%)

Zdravé, opláchnuté a zralé plody důkladně a úplně rozmačkejte. Odstavte asi na 6 hodin, pak důkladně vymačkejte šťávu, kterou pak půl na půl spojte s vodkou a cukrem v poměru 20 dkg cukru na jeden litr tekutiny. Důkladně zamíchejte. Do tekutiny přidejte roztlučené mandle, skořici a hřebíček. Tekutinu přelijte do skleněné nádoby, hermeticky uzavřete a odstavte na teplé, světlé, nejlépe velmi slunné místo na dobu 6 týdnů. Po této době truňk přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa ještě na tři měsíce. Ratafii podávejte vychlazenou na 18° C.

Truňk z více plodů

Po 50 dkg černého a červeného rybízu, ostružin, malin, borůvek a lesních jahod, 4 lžíce cukru, 0,5 l čisté vodky (40%)

Úplně zralé, zdravé, a nepoškozené plody, opláchněte, osušte a nasypte do skleněné nádoby. Přidejte cukr, opatrně zamíchejte a zalijte vodkou. Nádobu hermetický uzavřete a odstavte na slunný okenní parapet na 3–4 týdny. Po této době tekutinu slijte, přeceďte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Truňk musí ještě půl roku dozrávat. Má krásnou tmavě červenou barvu a rovněž krásnou vůni a chuť.

SMIL PÍSEČNÝ *(Helichrysum arenarium)*

Jedná se o léčivou bylinu, ze které lze získat různé aktivní biologické substance, mimo jiné provitamín A, stopové množ-

ství éterického oleje, živice, flavonoidy a glukózy. Čaj uvařený ze smilu se doporučuje při onemocnění jater. Rovněž má dobré protiparazitní účinky. Vzhledem k tomu, že pití čaje čistí rovněž krev, doporučuje se při tvorbě vyrážek na kůži.

Smilový likér

1,5 dkg sušeného smilu, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Bylinu dejte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a dosypte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo na 4–5 týdnů. Každý den protřepejte, aby se cukr dokonale rozpustil. Po této době přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Uschovávejte na tmavém a chladném místě.

SMRK ZTEPILÝ *(Picea abies, syn. P. excelsa)*

Lékařskou surovinou jsou mladé výhonky obsahující např. terpeny, vitamin C a K, a také éterický olej. Odvar, sirup a smrkové pivo se doporučuje se při zánětech horních cest dýchacích, černém kašli a astma.

Smrkové pivo *(recept z 19. století)*

Mladé výhonky můžeme použít při výrobě dobrého, levného a zdravého piva. Zde je postup: natrhej ihned na jaře mladé výhonky, když vyrážejí z bočních větví smrku a nakrájej je na půl nebo 1 coulové díly, nasyp do skleněné nádoby a nalij vodu, která vytáhne všechnu hořkost a pryskyřici. Výhonky přelož do kotle, nalij na ně vodu, aby je zakryla a přes hodinu vař, potom odvar přeceď a na každé 2 vědra čili 8 hrnců (1 hrnec = 4 litry) dodej sešrotovaného ječmenového sladu jeden hrnec a na hmotu utluč mrkve funtů 6 (1 funt = asi 45 dkg),

potom celou masu znovu vař přes půl hodiny, znovu sceď a nalij do sudů. Po úplném vychladnutí dodej droždí, aby se povzbudila fermentace. Po jejím ukončení sud zašpuntuj obvyklým způsobem a po 4–6 týdnech pivo nalívej do lahví. Takto vyrobené pivo je zdravé, dobře se uskladňuje a čím déle stojí, tím je chutnější.

Smrkové víno

2 plné hrsti mladých (na jaře čerstvě rozvinutých) výhonků smrku, 5 bobulek jalovce, oddenek puškvorce, 50 dkg hnědého cukru, 0,25 l převařené a vychladlé vody, 0,75 l bílého hroznového vína

Mladé, čerstvě rozvinuté výhonky smrku rychle opláchněte pod studenou tekoucí vodou, vložte do skleněné nádoby, přidejte jalovec, puškvorec a zalijte vínem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na parapet na slunné místo na 10 dnů. Po této době nádobu otevřete a vlijte do ní vychladlý sirup uvařený z cukru a vody. Nádobu znova hermeticky uzavřete a odstavte na dalších pět dnů. Počkejte, až se všechny ingredience spojí. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír. Smrkové víno má příjemnou lesní vůni, pryskyřicovou příchuť s kořeněným nádechem.

BOROVICE LIMBA *(Pinus cembra)*

Strom plodící jedlé oříšky, dorůstající 10–20 m výšky. Vyskytuje se v Evropě. Mladá poupata, nezralé šišky, pryskyřice a semena, mají velký význam jak užitkový tak i léčebný. V poupatech a šiškách najdeme např. pryskyřice, organické kyseliny a vitamin C, v semenech zase olej. Oříšky jsou velmi chutné, obsahují (asi 40%) tuku, který je jedlý, ale můžeme ho také po-

užít v technickém oboru. Z poupat se připravuje vynikající a velmi léčivý sirup proti kašli. Pro přípravu sirupu potřebujeme dávku poupat a dávku medu, a lék je hotový. Pije se 2–3krát za den po jedné lžičce. Koupele z odvaru mladých šišek nebo jehličí působí jako zesilující, osvěžující, lehce povzbuzující prostředek. Hlavně se doporučuje pro starší lidi, vyčerpané fyzicky a psychicky. Pryskyřice se používá při výrobě léčivých mastiček, při omrzlinách a pro mazání bolavých revmatických míst. Stejně tak můžeme použít tuk, který získáme ze semen.

Likér z oříšků limby

1 kg čerstvých oříšků sosny limby, 5–6 hřebíčků, 5 g mleté skořice, kůra z jednoho pomeranče, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, 1 l lihu (70%)

Oříšky vyloupejte z tvrdých skořápek, drobně nakrájejte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na slunné místo na jeden měsíc. Občas protřepejte. Po této době oříšky vyndejte a na jejich místo vložte skořici, hřebíček a pomerančovou kůru. Nádobu znova hermeticky uzavřete a odstavte ještě na jeden týden. Po týdnu tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a vlijte do horkého sirupu uvařeného z cukru a vody. Znova přefiltrujte, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat. Je dokonalý, vonný, aromatický, s výraznou chutí sosnových oříšků.

SRDEČNÍK OBECNÝ *(Leonursus cardiaca)*

Kvetoucí nať srdečníku je odedávna velmi známá a ceněná jako lék. Obsahuje např. alkaloidy, hořčiny, třísloviny, éterický olej a flavonoidy. Ze sušené natě srdečníku se připravují

nálevy a likéry, používané při léčbě nervové vznětlivosti, rozmanitých nervových poruchách, výbušnosti, při léčbě vysokého tlaku a výjimečně při některých psychických nemocech. Nať srdečníku silně působí na uklidnění, můžeme ho porovnat s kozlíkem lékařským. Připravené antiseptikum z natě srdečníku můžeme použít při nespavosti, strachu a sexuálních poruchách nervového původu (jak u žen tak i u mužů).

Srdečníkový likér

3 g sušené natě srdečníku obecného, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Nať srdečníku vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a dosypte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete. Postavte na teplé a světlé místo na 4–5 týdnů, každý den protřepejte, aby se rozpustil cukr. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte v tmavé a chladné místností.

STŘEMCHA OBECNÁ
(Padus avium, Padus racemosa, Prunus padus)

Přírodní strom dorůstající až 10 m výšky. Listy má eliptické, zaostřené se zubatými okraji, květy bílé, seskupené ve visící hrozny se silnou a příjemnou vůní. Plodem je černá, kulatá peckovice. Léčivou surovinu představuje kůra, která obsahuje mimo jiné tříslovinu a sitosterol, ale hlavně obsahuje látky, které se mohou přeměnit na látky otravné na bázi kyanovodíku. Proto je léčba kůrou střemchy bez souhlasu lékaře přísně zakázána! Plody mají malý léčivý účinek, lze je použít do nálevu na léčbu horečky, nebo proti revmatickým bolestem. U nás se vyskytuje pouze jediný druh – střemcha hroznovitá (P. Racemosa).

Ruský střemchový likér

Plody střemchy, cukr podle chuti, vinjak

Plně zralé, čisté a zdravé plody střemchy nasypte v tenké vrstvě na tkaninu nebo papír a dejte na 2–3 dny na slunce tak, aby lehce svraštěly. Potom je dejte sušit do trouby při malé teplotě, dávejte přitom pozor, aby se neupekly, pouze hodně vysušily. Potom plody důkladně rozmačkejte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte vinjakem tak, aby byly plody potopeny. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte odstavenou 6–8 týdnů. Po této době extrakt slijte a oslaďte dle chuti. Přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a dejte do sklepa. Pijte maximálně 25 ml denně v případě horečky nebo revmatických bolestí.

SVATOJÁNSKÝ CHLÉB *(Ceratonia siligua)* jinak ROHOVNÍK OBECNÝ

V jedlých a velmi chutných luskách této rostliny jsou obsaženy především cukry, minerální soli a nepatrné množství vitamínů. Z lusků se připravují tinktury proti kašli.

Likér ze svatojánského chleba

5 dkg lusků svatojánského chleba, 1 dkg čerstvého zázvoru, 1 dkg kůry z pomeranče nebo citrónu, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,25 l lihu (70%)

Ingredience vložte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na 2 dny. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír a rozmíchejte s vychladlým sirupem, uvařeným z cukru a vody. Znovu přefiltrujte a nalijte do lahví.

ŠAFRÁN ZAHRADNÍ SETÝ jinak KROKUS ZAHRADNÍ *(Crocus sativus, syn. C.officinalis)*

Užitkovou částí rostliny jsou usušené a rozmělněné květní žluté vršky, bohaté na žluté barvivo, které se nazývá krocetin. Mají menší léčebný význam, ale blahodárně působí na žaludek, povzbuzují vylučování trávících šťáv, napomáhají proti špatnému trávení, nadýmání a mají pozitivní vliv na játra.

Šafránový likér

1 dkg zahradního šafránu, 1 dkg čerstvého oddenku zázvoru, 1 l čisté vodky (45%)

Ingredience zamíchejte ve skleněné nádobě a nechte macerovat v teple asi 12 hodin. Potom přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde likér musí ještě půl roku dozrávat. Likér má intenzivní žlutou barvu, je výborný, má specifickou chuť, která ovšem nemusí všem chutnat. Podávejte vychlazený do 10–12° C.

ŠALVĚJ LÉKAŘSKÁ *(Salvia officinalis)*

Léčebnou surovinou je šalvějový list, který obsahuje např. éterický olej (v něm kamforeol, borneol, cineol, tujon) hořčiny a třísloviny. Čaj z listí léčí katar žaludku a střev, zastavuje průjem, zmírňuje pocení, zevně se doporučuje jako kloktadlo při zánětu v ústech a zánětu dásní. Koupel v odvaru ze šalvějových listů působí protizánětlivě a dezinfekčně na kožním nemoci. Také se doporučuje jako prostředek pro odkašlávání.

Likér ze šalvěje lékařské

5 g sušené natě šalvěje lékařské, 50 ml tekutého pohankového medu (melasy), 1 l čisté vodky (50%)

Šalvějovou nať vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a přidejte med. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na teplé, světlé místo na 4–5 týdnů. Každý den protřepejte, aby se rozpustil cukr. Po této době přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přeneste do tmavé a chladné místnosti.

ŠALVĚJ MUŠKÁTOVÁ *(Salvia sclarea)*

Léčebnou surovinou je nať, která obsahuje např. éterický olej, hořčiny a třísloviny. Nálev ze šalvěje je dokonalým prostředkem při poruchách žaludečních a střevních. Blahodárně působí na zažívací trakt, doporučuje se k úpravě trávících obtíží a zlepšuje stravitelnost výživných látek v organizmu.

Likér ze šalvěje muškátové

5 g sušené natě šalvěje muškátové, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Nať vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a přisypte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo na 4–5 týdnů. Každý den protřepejte, aby se rozpustil cukr. Po uplynutí této doby tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte v tmavé a chladné místnosti.

ŠŤOVÍK OBECNÝ zvaný KYSELÝ *(Rumex acetosa)*

Léčebnou surovinou jsou listy, konzumované v syrovém stavu. Doporučuje se při onemocnění jater, potížích se žlučovými kameny, žloutence a při silných zácpách. Čerstvé, rozdrcené listy můžeme použít jako obklad na pohmožděniny a otoky.

Šťovíkové víno

6 dkg čerstvých listů šťovíku, 1 l hroznového červeného vína, 0,1 l koňaku

Listy šťovíku zalijte alkoholem, nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na jeden den. Pak přilijte víno, nádobu znova hermeticky uzavřete a odstavte na teplé místo. Po týdnu přeceďte, a vymačkejte. Přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví. Víno má zelenohnědou barvu, příjemnou vůni a specifickou šťovíkovou chuť. Chuťově nijak nevyniká.

ŠVESTKA DOMÁCÍ *(Primus domestica)*

Plody švestky domácí mají jen dietní význam.

Švestkový likér

Plody švestky, cukr, čistá vodka (40–50%)

Úplně zralé, čisté, zdravé a co nejvíce sladké švestky (i s peckami) nasypte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem, tak aby přikryl plody. Nádobu hermeticky uzavřete, postavte na 4–5 týdnů na teplé a tmavé místo. Po této době extrakt slijte, přidejte cukr podle chuti, důkladně zamíchejte tak, aby se rozpustil cukr. Přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Ratafia z rynglí

3 kg rynglí, cukr, kousek skořicové kůry o délce 3 cm, čistá vodka (40–50%)

Zdravé, opláchnuté, a úplně zralé plody rozmačkejte a odstavte na 6 hodin. Pak důkladně vymačkejte šťávu, kterou spojíte půl na půl s vodkou a cukrem v poměru 20 dkg na jeden litr tekutiny. Důkladně zamíchejte. Do tekutiny přidejte skořici, pak přelijte do skleněné nádoby a postavte na teplé, světlé, nejlépe slunné místo na 6 týdnů. Po této době truňk přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste na tři měsíce do sklepa. Ratafii podávejte vychlazenou na 18° C.

Ruský likér ze sušených švestek

30 dkg sušených švestek, 1 l vody, 1 l čisté vodky (30–40%), 0,25 l lihu (96%), 25 ml koňaku

Švestky opláchněte, vypeckujte, dužinu nakrájejte na kousky a nasypte do skleněné nádoby, zalijte lihem smíchaným s vodkou, nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé, tmavé místo na 6–8 týdnů. Po této době extrakt slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Švestky zalijte vodou a odstavte na jeden až dva dny, pak vodu slijte a smíchejte s alkoholovým extraktem, znova přefiltrujte a přidejte koňak. Truňk přelijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Slivovice I

5 kg švestek

Úplně zralé, opláchnuté a suché švestky (i s peckami!) rozkrojte, důkladně rozmačkejte, aby pustily co nejvíce šťávy a nechte proběhnout fermentaci. Po ukončení fermentace vymačkejte tekutinu a připravte k destilaci. Získaný čistý alkohol o síle 60–70% slijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a od-

neste do sklepa, kde slivovice musí ještě půl roku dozrávat. Podávejte vychlazenou na 10–12° C.

Slivovice II

Švestky, cukr, voda, čistá vodka (40–50 %)

Zdravé a čisté švestky (s peckami), nejlépe domácí, rozsypte jednotlivými vrstvami na slunné místo a napůl usušte tak, aby se scvrkly, ale neuschly. Stanou se více sladšími. Švestky můžeme také usušit v troubě. Napůl usušené švestky nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem. Plody nechte macerovat šest až osm týdnů. Po této době extrakt slijte a švestky zalijte vychlazeným sirupem uvařeným z cukru a vody (v poměru 25 dkg cukru na 1 litr) Na jeden litr extraktu dejte 0,4 l sirupu. Po smíchání extraktu se sirupem odstavte na 7–10 dnů, pak přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Slivovice musí ještě půl roku dozrávat.

Švestkový truňk

0,5 kg rynglí bez pecek, 1 kg cukru, 1,5 lihu (70%)

Vypeckované ryngle rozmixujte a propasírujte přes síto, zamíchejte s cukrem a znova rozmixujte, až se oba komponenty spojí v jednolitou hmotu Pak přilijte alkohol, důkladně zamíchejte a přendejte do skleněné nádoby. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 6 týdnů. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přeceďte přes husté plátno a pak přefiltrujte přes filtrační papír. Získaný truňk rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Truňk musí ještě minimálně jeden rok dozrávat.

Švestková vodka

1,6 kg švestek, čistá švestková šťáva na rozředění, 20 dkg cukru, 0,3 l vody, 7 g pekařského droždí

Celé a co nejvíce zralé švestky (s peckami) důkladně rozmačkejte tak, aby pustily co nejvíce šťávy, přisypte cukr a zalijte vodou. Směs přendejte do fermentační nádoby, přidejte droždí a nechte fermentovat. Přečkejte dva až čtyři týdny, až ustane bouřlivá alkoholová fermentace. Po této době prolisujte fermentovanou tekutinu a nechte destilovat.

Získaný alkohol o síle 60–70 % rozřeďte čistou švestkovou šťávou, vymačkanou z úplně zralých švestek, v poměru dávka alkoholu na dvě dávky šťávy. Alkohol rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Vodka musí ještě minimálně rok, nejlépe dva roky dozrávat. Po této době má dokonalou chuť a také příjemnou vůni. Podávejte chlazenou na 10–12° C.

TRNKA OBECNÁ *(Primus spinosa)*

Čaj z květů trnky, které obsahují flavonové glykosidy a třísloviny, je jako lék znám v domácí medicíně, čistí krev a uvolňuje žaludek. Vymačkaná šťáva z nezralých trnek má trpkou chuť, působí svíravě a zastavuje průjem.

Kůra má vlastnosti podobné chininu; výtažek z ni je doporučeným prostředkem proti zimnici.

Dánská trnková kořalka

Zralé plody trnky, čistá vodka (40%)

Úplně zralé, nepoškozené, opláchnuté a suché plody trnky vložte na několik dnů do mrazáku. Po této době je opatrně nechte rozmrazit, nasypte do skleněné nádoby a zalijte alkoholem tak, aby byly úplně ponořené. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na dva až tři týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír

a rozlijte do lahví. Truňk můžeme konzumovat ihned, ale aby byl ještě lepší, nechte jej ještě 4–6 měsíců dozrávat.

Trnkový likér

1 kg trnek, 1 dkg oddenku puškvorce, 1 lžička nastrouhaného muškátu, 20 dkg cukru, 0,2 l vody, 1 l vinjaku

Zdravé, čisté a úplně zralé plody trnky nasypte do skleněné nádoby a rozmačkejte. Přidejte šest až sedm rozdrcených pecek, zalijte vinjakem, přidejte oddenek puškvorce a nastrouhaný muškát. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na dva týdny na teplé místo.

Po této době tekutinu slijte, spojte s vychlazeným sirupem uvařeným z cukru a vody, důkladně zamíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Trnkový likér I

1 kg trnek, 25 dkg cukru, 0,25 l vody, tyčinka vanilky, 1 l lihu (96%)

Plody trnky důkladně opláchněte, osušte, nasypte do skleněné nádoby, přidejte vanilku a zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 6–8 týdnů. Po této době alkohol slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do horkého sirupu uvařeného z cukru a vody. Odstavte minimálně na 8 dnů v hermeticky uzavřené nádobě na tmavé místo. Truňk znova slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Trnkový likér II

Plody trnky, cukr, voda, hřebíček, světlý tekutý med (melasa), líh (96%)

Promrzlé plody trnky opláchněte a nasypte do skleněné nebo keramické nádoby a zalijte alkoholem tak, aby byly plody úplně ponořené. Nádobu hermetický uzavřete a odneste do sklepa na 2–3 měsíce. Po této době tekutinu slijte, na jeden litr přidejte 10 dkg cukru a jeden nebo dva hřebíčky pro vůni. Když se cukr rozpustí, likér přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat. Je výborný.

Trnkový likér III

Plody trnky, cukr, voda, hřebíček, světlý tekutý med (melasa), líh (96%)

Promrzlé plody trnky (bez pecek a stopek) nasypte do skleněné nebo kamenné nádoby (velká sklenice, sud) a zalijte alkoholem tak, aby plody byly ponořené. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte do sklepa na tři měsíce. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přidejte na jeden její litr sirup uvařený z 10 dkg cukru, 0,1 l vody, 20 dkg medu a 3–4 hřebíčků pro vůni. Odstavte na dva týdny. Hotový likér přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde musí ještě půl roku dozrávat. Likér má příjemnou vůni, je silný a výborně chutná. Podávejte chlazený na 10–12° C.

Trnkovka

1,2 kg plodů trnky, 75 dkg cukru, 1 l čisté vodky (40–50%), 0,2 l vinjaku

Lehce promrzlé, zdravé a opláchnuté trnky nasypte do skleněné nádoby a zasypte cukrem. Otvor nádoby ovažte gázou. Nádobu postavte na teplé, slunné místo po dobu 4–6 týdnů, až se cukr úplně rozpustí. Po této době přilijte vinjak, nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na dva měsíce. Pak tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, dolijte vodku, zamí-

chejte, postavte na plotnu a ohřejte na vysokou teplotu. Pozor! Tekutina nesmí přejít varem. Likér sundejte z plotny, nechte vychladnout a rozlijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa, kde likér musí ještě půl roku dozrávat.

Víno z trnky

2,5 kg plodů trnky, 1,5 kg cukru, 5 l vody, 1–1,5 g vinného droždí typu Portwein

Úplně zralé, zdravé a promrzlé plody (z nepromrzlých se nepovede víno vyrobit) nechte vařit 2–3 minuty a až projdou varem, odstavte je, nejlépe v kamenném hrnci, na 5–6 hodin. Po této době vodu z povrchu slijte a z plodů vyndejte pecky (s výjimkou 1/10 objemu). Z ovoce bez pecek vymačkejte šťávu (můžete použít odšťavňovač), přidejte rozmačkané ovoce s peckami, nasypte cukr, důkladně zamíchejte, přilijte vodu a ještě jednou důkladně zamíchejte, aby se úplně rozpustil cukr. Pak přidejte droždí. Když už víno projde fermentací, přelijte ho do čisté nádoby, odstavte a čekejte, až se pročistí. Pak rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Víno výborně chutná a i když je trpké, dlouho vydrží.

TŘEŠEŇ PTAČÍ *(Cerasus avium)*

Léčivé suroviny se u třešně získávají z plodů, stopek a z pryskyřice podobné gumě, která se vytváří na prasklinách kmene nebo větví. Plody obsahují mimo jiné cukry, organické kyseliny, pektiny, provitaminy A, vitamín C a minerální soli. Léčivý význam není velký. Nálev ze stopek plodů se doporučuje při léčbě ledvin a močového měchýře. Roztok z hmoty (gumy) se používá při léčbě dvanácterníkových a žaludečních vředů. Čerstvé i konzervované ovoce má význam

dietní. Konzumace se doporučuje u osob fyzicky i psychicky vyčerpaných, starších lidí a u rekonvalescentů po těžkých chorobách.

Třešňový likér I.

1 kg světlých třešní, 70 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čerstvé, zdravé a omyté třešně nasypte do nádoby a zasypte cukrem. Otvor nádoby překryjte gázou a převažte. Nádobu postavte na slunné místo na 6 týdnů. Po této době vytvořenou šťávu slijte. Jestliže se cukr úplně nerozpustil, dolijte na třešně vodu, důkladně promíchejte a nalijte do třešňové šťávy. Šťávu poté promíchejte s lihem a nechte 2–3 dny stát. Potom vše přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Dva až tři měsíce nechte likér ve sklepě dozrávat.

Třešňový likér II.

Třešně, lipový med (melasa), čistá vodka (40–50 %)

Do skleněné nádoby naložte čerstvé, čisté a plně dozrálé ranné třešně rozmačkané i s peckami na jednolitou masu. Poté zalijte třešňovou drť vodkou v poměru zhruba 1:1, nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na 12 hodin. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Do nádoby nasypte čerstvé třešně a zalijte je již získaným extraktem tak, aby třešně zakrýval. Znovu nádobu hermeticky uzavřete a postavte na tmavé a teplé místo na 4–5 měsíců. Po této době tekutinu slijte a přidejte do ní med v poměru 1 lžička na 0,5 l tekutiny. Důkladně zamíchejte tak, aby se med rozpustil, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat. Jestliže chceme mít likér přírodní, pak ho nedoslazujeme medem.

Třešňová ratafia

3 kg třešní hodně červených a hodně sladkých, kousek skořice (asi 3 cm), cukr, čistá vodka (40–50%)

Zdravé, omyté a dozrálé třešně rozmačkejte na kaši a nechte asi 6 hodin stát. Potom z nich důkladně vymačkejte šťávu, kterou smíchejte půl na půl s vodkou a cukrem a důkladně zamíchejte. Na litr tekutiny dejte 20 dkg cukru a skořici. Tekutinu vlijte do skleněné nádoby, hermeticky uzavřete a dejte na teplé a světlé místo se silným slunečním svitem na 6 týdnů. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ještě 3 měsíce musí ve sklepě dozrávat. Podávejte chlazené asi na 18° C.

Kořalka z divokých třešní

Plody divokých třešní (rostoucích v lesích), čistá vodka (40%)

Přestože je poměrně těžké plody divoké třešně (ptáčnice) získat, stojí za to se o to pokusit, protože z nich lze získat zvláštní nápoj s velmi specifickou, nahořklou chutí. Plně dozrálé, nepoškozené a pod tekoucí vodou omyté a osušené plody dáme do skleněné nádoby asi tak do dvou třetin a zalijeme vodkou tak, aby překryla plody o 5 cm. Nádobu hermeticky uzavřeme a necháme na temném a teplém místě asi 3 měsíce. Po této době tekutinu slijeme, a pokud bude třeba, přefiltrujeme přes filtrační papír. Servíruje se chlazené na pokojovou teplotu. Kořalka má pěknou barvu a zvláštní chuť s mandlovou stopou.

Třešňová vodka I. *(ze starých předpisů)*

Z černých divokých třešní vyrobíte pomocí „rojení" (fermentace) a destilace vodku známou pod jménem Višňovka. Následující postup je velmi jednoduchý. Otrhané ze stopek třešně tlučte společně s peckami v hmoždíři a to tak, že s peckami utlučte 1/3 třešní, zbytek rozmačkejte tak, aby pecky

zůstaly celé. Masu nasypte do sudu bez vody a na teplém místě ponechte přikryté 2–4 týdny „rojit“. Náležitě ji míchejte každý druhý den. Konec rojení se pozná tak, že masa přestane bouřit a hrubé části klesnou na dno, na vrchu tekutina pouze čistá zůstane. Dáte-li blízko k otvoru sudu zapálenou svíci a ona nezhasne, znamená to, že masa je úplně urojená. Tekutinu slijte do destilačního kotle, pod ním oheň založte a masu míchejte, až k varu přijde. Potom (...) výskok (alkohol) začne kapat. 20 hrnců (80 l) třešní dá 2–2,5 hrnce (8–10 l) výborné vodky.

Třešňová vodka II.

1,6 kg třešní, čistá třešňová šťáva na rozředění, 20 dkg cukru, 7 g pekařského droždí

4/5 hodně zralých třešní (světlé i tmavé) zbavte pecek a rozmačkejte tak, aby pustily co nejvíce šťávy. Zbytek třešní i s peckami rozemelte a přidejte k rozmačkaným. Hmotu dejte do demižonu nebo do nádoby, přidejte droždí a nechte fermentovat. Po 2–4 týdnech, kdy fermentace skončí, nechte projít získanou tekutinu procesem destilace. Získaný alkohol bude mít asi 60–70%, proto jej musíme zředit čistou třešňovou šťávou (1 část alkoholu na 2 části šťávy), získanou z úplně zralých plodů. Třešňovku nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Proces dozrávání je poměrně dlouhý, nejlépe 1–2 roky. Poté má třešňovka jedinečnou chuť a příjemnou vůni. Podávejte chlazenou na 10–12° C.

TŘEZALKA TEČKOVANÁ *(Hypericum perforatum)*

Lékařskou surovinou je kvetoucí bylina třezalky. V bylině jsou obsaženy mimo jiné éterický olej (velmi slabé, ale příjemné vůně), třísloviny, flavonoidy, provitamín A, vitamín C,

fitosteroly a saponiny. Z byliny se připravují odvary, likéry a oleje. Při vnitřním užívání působí blahodárně při léčení jater, žlučníku, zánětech ledvin, močového měchýře, vysokého tlaku, nemocí žaludku a střev, zánětů dutiny ústní a hrdla. Dále pomáhá při menstruacích, bolestech hlavy, povzbuzuje chuť k jídlu a působí jako uklidňující prostředek. Rovněž léčí i noční pomočování. Někdy jsou třezalce přisuzovány léčivé účinky při léčbě novotvarů.

Dánská třezalková kořalka

5 dkg třezalkového květu, 0,7 l čisté vodky (40%)

Neumyté, ale čisté, plně rozkvetlé, absolutně zdravé a zachovalé barevné květy třezalky dejte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a dejte na teplé, ale tmavé místo na dva týdny. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír. Mladá kořalka má pěknou tmavočervenou barvu, která se v průběhu macerování změní na červenohnědou a na konci na tmavohnědou. Rovněž se také změní chuť, stane se lahodnější. Kořalka má unikátní nejen barvu, ale i vůni a chuť. Pokud by se vám zdála příliš aromatická, můžete ji zředit vodkou. V tom případě ji nechte ještě několik dní stát.

Třezalkový likér I.

5 dkg čerstvého květu třezalky, 10 dkg světlého tekutého medu (melasa), 0,5 l lihu (70%)

Květy třezalky nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a nechte stát 10–12 dní. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír a přidejte med. Znovu odstavte nejméně na 3 měsíce, aby dobře dozrála. Likér má pěknou červenou barvu. Chuť se těžko popisuje, je třeba si na ni zvyknout. Vůni má alkoholovou s lehkým nádechem sušeného sena. Podávejte chlazené na 8–10° C.

Třezalkový likér II.

0,5 l (objemových) květů třezalky, 0,5 l lihu (70%)

Otrhané kvetoucí výhonky třezalky rozložte na papír a přeneste na 2–3 dny na čerstvý vzduch, ale do stínu, aby zaschly. Potom z výhonků otrhejte květy, dejte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a odstavte na 3–4 dny. Po této době slijte tekutinu a přefiltrujte přes filtrační papír. Znovu odstavte na půl roku, aby likér řádně dozrál. Po dozrání má velmi pěknou rubínovou barvu. Chuť má zvláštní, charakteristickou a je potřeba si na ni zvyknout.

Podávejte chlazené na 8–10° C. Může se ředit sodovou vodou.

Třezalkové víno

5 dkg třezalkového květu, 5 g byliny Boží dřevo, 2 malé mandarínky, 1 l bílého přírodního hroznového vína, 50 ml dobrého koňaku (40%)

Byliny a na kolečka nakrájené mandarínky i s kůrou dejte do nádoby a zalijte vínem, smíchaným s koňakem. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte 2 týdny stát. Tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Víno má lehce červenohnědou barvu a vůni vína s lehkým hořkým akcentem. Chuť má lehce kořeněnou, sladko-hořkou. Podávejte tak, aby mělo pokojovou teplotu. Pijte po malých sklenkách.

TŘTINA CUKROVÁ *(Saccharum officinarum)*

Obrovská tráva, dosahující až 6 m výšky. Pěstuje se v tropických oblastech. Obrovské stéblo vyplňuje dužina, obsahující až 20 % třtinového cukru. Destilací vymačkané šťávy nebo třtinového sirupu získáme rum. Likéry na bázi rumu,

nebo samotný rum, kromě toho, že vylepšují sebevědomí, nemají žádné léčební vlastnosti.

Rumový likér

1 sklenička hnědého cukru, 1 sklenička vody, půl skleničky rumu

Z cukru a vody uvařte sirup, do horkého (ne vařícího) přilijte rum, zamíchejte a rychle nechte vychladnout. Likér je hotový.

TYMIÁN OBECNÝ, jinak MATEŘÍDOUŠKA OBECNÁ *(Thymus vulgaris)*

Léčebnou surovinou je nať, která obsahuje např. étericky olej, organické kyseliny, terpeny, flavonoidy a hořčiny. Je vynikajícím dezinfekčním lékem proti cizopasníkům, proti zánětům a při průjmech. Nálev z natě velice dobře uvolňuje křeče. Doporučuje se při zánětu horních cest dýchacích a při nechutenství. Zevně se používá při omývání těžce se hojících, hnisavých strupech a zraněních, pomáhá pří zánětu v krku nebo v ústech.

Dánská tymiánová kořalka

Čerstvě kvetoucí vršky tymiánu, čistá vodka (40%)

Čerstvé (ne sušené) kvetoucí vršky výhonků nasypte do sklenice typu twist–off. Zalijte alkoholem tak, aby byly ponořené. Sklenici uzavřete a odstavte na 3 dny na teplé a tmavé místo. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír a zamíchejte se zbylým alkoholem. Truňk rozlijte do lahví. Zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa minimálně na půl roku. Čím déle dozrává, tím je chutnější. Chuť a vůně je velmi zajímavá, kořeněno-bylinná, těžko ji můžeme splést s čímkoli.

VANILKA PLOCHOLISTÁ *(Vanilla planifolia)*

Popínavá rostlina, dosahující několik desítek metrů délky. Listy má pevné, ploché a kožovité, světle zelené barvy, květy mají zeleno-bílou barvu. Plodem jsou tenké lusky, ze kterých se sušením stávají vonné tyčinky, které používáme jako aromaticky přídavek do jídel. Těžko si můžeme představit více exotickou rostlinu než vanilku. Její domovinou jsou vlhké tropické lesy v Jižní Americe. Surovinou je plod (kapsička, tyčinka), která obsahuje např. slizy, glukovanilin, třísloviny, silice, éterický olej a další. Vanilku můžeme použít jako přísadu k jídlu a také při léčení různých potíží. Vanilkový likér se doporučuje při únavě a nervových potížích, pomáhá při psychických problémech a depresích. Účinná je také (spojená s jinými léky) při léčbě revmatizmu. Zesiluje srdeční sval, působí proti horečce a zlepšuje celkovou psychickou kondici. Můžeme jí používat při bledničce, horečkových stavech a poruchách zažívacího traktu.

Dánská vanilková kořalka

3 silné tyčinky vanilky, 0,7 l čisté vodky (40%)

Rozkrojte vanilkové tyčinky po délce, odstraňte semena, tyčinky pokrájejte na malé kousky a nasypte včetně semen do skleněné nádoby. Zalijte alkoholem. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a tmavé místo na dva týdny. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu. Vanilková kořalka je vynikajícím aperitivem. Její předností je bohaté aroma a chuť. Má krásnou žlutavou barvu.

Vanilkový likér I

3 lžičky vanilkového cukru, 1 kg cukru, 0,5 l vody, 1 l čisté vodky (40–50%)

Z cukru a vody uvařte sirup, nechte vychladnout a nasypte do něj vanilkový cukr. Velmi důkladně zamíchejte, aby se cukr rozpustil. Vlijte alkohol, ještě jednou zamíchejte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odstavte ještě na 7–10 dnů, aby likér dozrál.

Vanilkový likér II

2 dkg vanilkové tyčinky, kousek skořice velikosti nehtu, 3 bobulky nového koření, 50 dkg cukru, 0,5 l vody, 0,5 l čisté vodky (40–50%)

Ingredience zalijte vodkou smíchanou s polovinou vody, nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé místo na 14–16 dnů. Po této době tekutinu slijte, přidejte vychladlý sirup uvařený z cukru a zbylé vody a důkladně zamíchejte. Přefiltrujte přes filtrační papír. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odneste do sklepa. Likér musí ještě 2–3 týdny dozrávat.

Vanilkový likér

10 dkg vanilkové tyčinky, 20 dkg tekutého světlého včelího medu (melasy), 1 l bílého přírodního vína, 0,5 l lihu (96%)

Vanilkovou tyčinku důkladně rozdrťte, nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Odstavte na 20 dnů k maceraci. Po této době alkohol slijte, přeceďte a přidejte víno, ve kterém byl dříve rozpuštěný med. Zamíchejte a rozlijte do lahví. Likér má červenou barvu, příjemnou vůni vína a vanilky. Chuťově nevyniká. Podávejte vychlazený na 10–12° C. Pijte 2–3krát za den po 25 ml.

VAVŘÍN jinak LAUR *(Laurus nobilis)*

Vavřínové listy (bobkové listy) obsahují hlavně sloučeniny fenolů, které mají bakteriocidní, protihnilobné a protihnisavé

vlastnosti. Léčivé účinky listů jsou téměř bezvýznamné, ale přesto dobře působí na proces trávení. Žvýkání listů dříve sloužilo pro odstranění nepříjemného zápachu z úst.

Vavřínový likér

5 g sušeného vavřínového listí (bobkových listů), 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Listy vavřínu vložte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a přidejte cukr. Hermeticky uzavřete a dejte na teplé a jasné místo na 4–5 týdnů. Denně protřepte tak, aby se cukr řádně rozpustil. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte na chladném a tmavém místě. Podávejte chlazené na 5–6° C.

VEJCE

Likér vaječno-kakaový

8 žloutků, 50 dkg cukru, 0,25 l rozpuštěného smetanového másla (bezolejového), 4 lžičky kakaa, 0,5 l mléka, 0,3 l lihu (96%)

Uvařte v mléce kakao a důkladně ho přefiltrujte přes filtrační papír. Žloutky utřete s cukrem na hladkou hmotu, dodejte máslo, ještě jednou utřete, dolijte kakao a líh a vše důkladně smíchejte v mixéru. Potom likér nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa.

Likér vaječno-vanilkový

4 žloutky, 10 dkg cukru, 2 lžičky vanilkového cukru, 5 dkg tekutého světlého medu (melasa), 0,1 l mléka, 0,2 l čisté vodky (40–50%)

Cukr, med, vanilkový cukr, žloutky a převařené studené mlé-

ko důkladně vyšlehejte na jednolitý celek a za stálého míchání dolívejte vodkou. Potom nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a na 2–3 dny odstavte.

Vaječný likér I.

2 žloutky, 15 dkg smetanového másla (bezolejového), 10 lžiček cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Vodku smíchejte s máslem, dodejte žloutky, cukr a vanilkový cukr. Vše důkladně rozmixujte. Potom nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a nechte týden stát. Podávejte chlazený na pokojovou teplotu.

Vaječný likér II.

4 žloutky, 25 dkg cukru, půl lžičky vanilkového cukru, 1 kostka smetanového másla (bezolejového), 1 l mléka, 0,1 l lihu (96%)

Všechny ingredience smíchejte a velmi důkladně spolu utřete, potom rozmixujte, přelijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Odstavte na 4–6 týdnů. Pokud se vám bude zdát likér slabý, potom použijte při výrobě dvojnásobné množství alkoholu.

Vaječný likér III.

3 žloutky, čtvrt kostky smetanového másla (bezolejového), 5 dkg cukru, 1 lžička světlého tekutého medu (melasa), 0,5 l čisté vodky (40%)

Suroviny smíchejte a velmi dobře je rozmixujte na jednolitou hmotu. Nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a odstavte na týden. Po této době přeceďte a znovu nalijte do lahví.

Vaječný likér IV.

8 žloutků, 50 ml neslazené višňové šťávy, 50 dkg cukru, 1 lžička vanilkového cukru, 0,1 l mléka (převařeného a vychlazeného), 0,5 l čisté vodky (40 – 50%), 0,5 l koňaku

Žloutky ušlehejte s cukrem a s vanilkovým cukrem na hladkou hmotu a pomalu vlévejte za stálého míchání teplé mléko. Potom velmi opatrně nalijte vodku smíchanou s koňakem a višňovou šťávou. Ještě jednou důkladně promíchejte, nejlépe v mixéru. Likér přeceďte, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí ještě 7–8 dní dozrát.

Vaječný likér V.

3 žloutky, 40 dkg cukru, 4 lžičky vanilkového cukru, 0,5 l mléka (převařeného a vychlazeného), 0,15 l vinjaku

Žloutky utřete s cukrem a vanilkovým cukrem, pomalu přilévejte vlažné mléko a důkladně vymíchejte na jednolitou hmotu. Potom za stálého míchání po troškách přilijte vinjak. Hotové nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odstavte na 2–3 dny na chladném místě.

Německý vaječný likér

4 žloutky, 40 dkg cukru moučky, 0,25 l mléka, tyčinka vanilky asi 2–3 cm, 0,1 l lihu (96%)

Žloutky dobře utřete s polovinou cukru. Zbytek cukru uvařte s mlékem a vanilkou. Z mléka odstraňte vanilku a nechte vystydnout. Spojte s ušlehanými žloutky a lihem, důkladně vymixujte a postavte na 1 hodinu do chladničky.

VILCACORA *(Uncaria tomentosa)*

Dřevnatá a popínavá rostlina dosahující až 30 m výšky, rostoucí v tropické Jižní Americe. Pomáhá v léčbě rakoviny, artritidě, revmatizmu, vředů žaludku a dvanácterníku, cukrovce, chronické únavě a depresích.

Likér z kůry vilcacory

5 dkg sušené a rozdrcené kůry vilcacory, 0,75 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Kůru vařte ve vodě pod pokličkou asi 5–8 minut, přefiltrujte přes filtrační papír a do nálevu vlijte alkohol. Získaný truňk znova přefiltrujte, rozlijte do lahví. Pijte třikrát za den po 30 kapkách (ve vodě nebo na cukru).

VINNÁ RÉVA *(Vitis vinifera)*

Čerstvá šťáva z vinné révy obsahuje až 20% cukru, vitamíny B1, B2, B12, C, P, PP, sloučeniny vápníku, draslík, magnesium, kobalt, mangan, železo, organické kyseliny (hlavně jablečnou), pektiny, enzymy, stopové množství éterických olejů. Léčivé účinky hroznů či šťávy jsou různorodé. Užívání se doporučuje při katarech trávícího ústrojí a při lehkých otravách z potravin. Vínem lze pomáhat při léčení chorob ledvin, jater, dále při nachlazení a chřipce, napomáhá pocení. Doporučuje se při anémii, hemeroidech, nervovém vyčerpání organismu a astmatu průdušek. Šťáva i hrozny, rovněž tak i hotová, čistě přírodní vína mají protibakteriální účinky. Zároveň je můžeme využít i jako prostředek proti průjmům, zánětu ledvin či močového měchýře. Hrozny působí rovněž příznivě na krevní tlak a snižují hladinu cholesterolu v krvi.

Dánská rozinková kořalka

10 dkg kvalitních rozinek, 0,5 l čisté vodky (40%)

Rozinky dejte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a postavte na tmavé ale teplé místo na 2 týdny. Po uplynutí této doby tekutinu slijte a přefiltrujte přes fil-

trační papír. Kořalka je výborná, má temnozlatou barvu. Podávejte chlazenou na pokojovou teplotu.

Vinný likér

80 dkg cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 1 l přírodního hroznového červeného vína, 0,25 l lihu (96%), 0,5 l rumu

Všechny suroviny dejte do nádoby a míchejte tak dlouho, až se rozpustí cukr. Potom přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě musí likér ještě 2–3 měsíce dozrávat.

Rozinkový likér

60 dkg rozinek, 2 l vody, 2 l čisté vodky (30–40%), 0,5 l lihu (96%), 50 ml koňaku

Rozinky omyjte, pokrájejte a nasypte do skleněné nádoby. Zalijte lihem smíchaným s vodkou, hermeticky uzavřete a dejte na světlé a teplé místo odstát na dobu 6–8 týdnů. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Přefiltrované rozinky zalijte vodou a nechte ještě 1–2 dny stát. Pak vodu slijte a smíchejte s již získanou tekutinou. Znovu přefiltrujte a doplňte koňakem. Vše dobře promíchejte. Rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a uložte do sklepa, kde musí likér ještě půl roku dozrávat.

Likér z vinných hroznů

1 kg hroznů (nejlépe čerstvých, sladko-trpkých), 0,25 l šťávy z hroznů, 70 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čerstvé a zdravé hrozny omyjte, nasypte do skleněné nádoby a přidejte cukr. Otvor nádoby ovažte gázou a postavte na slunce na 6 týdnů. Po této době vzniklou šťávu slijte. Pokud se ještě cukr nerozpustil, tak zalijte hrozny vodou, důkladně promíchejte a vodu slijte do šťávy z hroznů. Dodejte líh, uza-

vřete a odstavte na 2–3 dny. Potom truňk přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a nechte ve sklepě 3–6 měsíců.

Vinná ratafia

Zralé hrozny, 10 dkg cukru, 0,1 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Hrozny dejte do skleněné nádoby a zalijte lihem tak, aby je sotva přikryl. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte nejlépe na slunce. Po 3 dnech tekutinu slijte. Cukr a vodu svařte, nechte ochladit na 80° C a do takto horkého sirupu pomalu vlévejte tekutinu slitou z hroznů. Vše potom přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a uložte na 7–10 dnů na teplé místo. Ratafia se dá vyrábět z různých druhů hroznů, bude to mít vliv pouze na barvu a chuť.

VIŠEŇ OBECNÁ *(Cerasus vulgaris)*

Surovinu tvoří hlavně plody, které obsahují cukry, organické kyseliny (hlavně jablečnou a citrónovou), pektiny, tříslovinu, provitamin A, vitamíny C, B, PP a minerální soli (magnesium, železo, draslík). Plody a z nich připravené nápoje se doporučují při silných zácpách a při chorobách, které doprovází vysoké horečnaté stavy.

Likér z višňových pecek

15 ks čerstvých rozemletých pecek z višní, 35 dkg cukru, 1 lžička vanilkového cukru, 0,15 l hroznového vína, bílého, přírodního, 50 ml rumu

Do skleněné nádoby nasypte rozemleté pecky a zalijte rumem smíchaným s vínem. Hermeticky uzavřete a postavte na teplé místo asi na 3 dny. Po této době vše dolijte vychladlým

sirupem uvařeným z cukru, vanilkového cukru a vody. Znovu nádobu uzavřete a odstavte na 6 týdnů. po této době tekutinu slijte a dvakrát přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a nechte ještě půl roku dozrávat.

Likér z višňových stopek

15 dkg višňových stopek, 5 dkg cukru, 0,5 l čisté vodky (40–50%), 50 ml dobrého koňaku

Čisté a omyté stopky z višní nasypte do skleněné nádoby, zasypte cukrem a postavte na slunce na 30–40 dní. Po této době přilijte vodku smíchanou s koňakem, velmi důkladně promíchejte a nechte týden stát. Potom truňk slijte, přeceďte a nalijte do lahví. Užívejte 25 ml 1–2x denně jako prostředek, který uklidňuje organismus, působí proti průjmům, proti zánětům průdušek a proti močovým a ledvinovým kamenům.

Višňový likér I.

1 kg šťavnatých plodů višně, 50 dkg cukru, kousek skořicové kůry, 4 hřebíčky, 1 l vody, 0,25 l lihu (96%)

Čerstvé a zdravé plody omyjte, odpeckujte (v některých pecky nechte), dejte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Hermeticky uzavřete a postavte na slunné místo na dobu 6 týdnů. Po této době uvařte sirup z vody, cukru a ostatních přísad, nechte vychladnout a vlijte do extraktu. Odstavte na několik dní, aby došlo k dokonalému promísení. Tekutinu potom slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Ve sklepě bude likér ještě nejméně 3 měsíce dozrávat.

Višňový likér II.

2 kg višní, 50 dkg světlého tekutého medu (melasa), kůra z 1 pomeranče, 1–2 kuličky nového koření, 2 kg cukru, 1 l čisté vodky (40–50%)

Z višní odstraňte pecky, nasypte do skleněné nádoby, přidejte pomerančovou kůru, nové koření, zasypte půlkou cukru a zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a postavte na 5–6 týdnů na teplé a slunné místo. Potom tekutinu slijte, dodejte druhou půlku cukru, med a řádně promíchejte. Potom přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde likér bude ještě 4–6 týdnů dozrávat.

Višňový likér III.

10 dkg višní, 35 dkg cukru, 5 dkg tekutého medu, 0,5 l přírodního hroznového červeného vína, 0,25 l rumu

Do vína nalijte rum, přidejte cukr a med a míchejte tak dlouho, až se vše řádně rozpustí. Višně i s peckami důkladně rozmačkejte, přidejte do truňku, hermeticky uzavřete a na týden postavte na teplé místo. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Likér musí ještě asi 3 měsíce dozrávat.

Višňový likér IV.

1 kg višní, 2–3 ks čerstvých višňových listů, 3–4 kuličky nového koření, 4 lžičky vanilkového cukru, 1 lžička mletého kardamonu, 1 muškátový oříšek, 50 dkg cukru, 0,5 l čisté vodky (40–50%), 0,25 l rumu

Čerstvé, zdravé a čisté plody odpeckujte, nasypte do skleněné nádoby a přidejte cukr. Otvor ovažte gázou a postavte na 2 dny na teplé místo. Po uplynutí této doby dodejte ostatní přísady, kromě vodky a rumu. Znovu zakryjte a nechte stát 2 týdny. Poté dolijte vodkou a rumem, hermeticky uzavřete a na 6 týdnů postavte na tmavé a teplé místo. Po této době tekutinu slijte a dvakrát přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte, zavoskujte a doneste do sklepa. Likér musí ještě půl roku dozrávat.

Višňový likér V.

1 kg višní, 75 dkg cukru, 0,25 l vinjaku

Čisté, zdravé a plně dozrálé višně zbavte pecek, nasypte do skleněné nádoby a zasypte cukrem. Otvor ovažte gázou a nádobu postavte na slunce, aby višně pustily šťávu. Po týdnu vlijte do nádoby vinjak, hermeticky uzavřete a postavte na tmavé, ale teplé místo na 3 měsíce. Po této době truňk slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí likér ještě půl roku dozrávat.

Višňový likér VI.

Višně (hodně šťavnaté), světlý tekutý med (podle chuti), čistá vodka (40–50%), rum vyšší jakosti (50 ml na 0,5 l vodky)

Zdravé, čisté a plně zralé višně dejte do trouby a sušte tak dlouho, až se jejich povrch svraští, ale nebudou suché. Sušení může trvat i několik dní. Višně nechte vychladnout, nasypte do skleněné nádoby a zalijte vodkou smíchanou s rumem tak, aby byly potopeny. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte stát na teplém a slunném místě 2 týdny. Po této době vodku odlijte do druhé nádoby a višně znovu zalijte vodkou s rumem. Opět hermeticky uzavřete a nechte 2–3 dny odstát. Tento postup ještě jednou zopakujte. Všechny tři nálevy slijte dohromady a doslaďte medem. Potom tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde likér bude půl roku dozrávat.

Višňový likér VII.

3 kg višní, 1 kg cukru, 1 l čisté vodky (40–50%)

Čisté, zdravé a úplně zralé višně dáme do skleněné nádoby a zasypeme cukrem. Otvor ovážeme gázou a odstavíme na 6–7 dní, aby pustily šťávu. Po této době přeceďte, nalijte do lahví,

zazátkujte a doneste do sklepa. Višně, které zůstaly v nádobě, zalijte vodkou. Hermeticky uzavřete a nechte stát v místnosti s pokojovou teplotou 2 měsíce. Po této době tekutinu smíchejte s višňovou šťávou z lahví. Důkladně promíchejte, a pokud bude potřeba, přefiltrujte. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí likér ještě půl roku dozrávat.

Višňový likér VIII.

1 kg višní, 70 dkg cukru, 0,25 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Čerstvé, zdravé a omyté višně nasypte do nádoby a zasypte cukrem. Otvor ovažte gázou a postavte na 6 týdnů na slunce. Po této době šťávu z višní slijte. Pokud není cukr zcela rozpuštěný, přilijte trochu vody, důkladně rozmíchejte a nalijte do šťávy. Přidejte líh a odstavte na 2 – 3 dny. Potom šťávu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde bude likér ještě asi 3 – 6 měsíců dozrávat.

Višňový likér IX.

Podle starých receptur se silnější višňový likér vyráběl následujícím způsobem:

Vezmi tolik višní od stopek očištěných, aby naplnily barel (nádobu), vlij do něj až po okraj dobré kořalky (...), obvaž hrdlo barelu a dej na tři měsíce do sklepa. Kořalku, která nabrala tmavomodrou barvu z višní, potom slij a dej na každý jeden hrnek (1 hrnek = 4 l) truňku 1 funt (asi 45 dkg) tlučeného cukru a několik hřebíčků. Až se cukr rozpustí a tekutina čistá bude, slij do lahví, zašpuntuj a přechovávej k užitku. Likér časem stále lepší chuti a vůně nabývá a stává se silnějším. Zbylé višně, které v nádobě zůstaly, mají v sobě trochu koňakové síly a můžou se do desertů používat.

Hořký višňový likér

0,5 l sladké višňové šťávy, kůra za 2 pomerančů, 2 hřebíčky, 1 l lihu (96%)

Líh nalijte do skleněné nádoby, přidejte kůru a hřebíčky. Hermeticky uzavřete a nechte stát na tmavém a teplém místě 1 týden. Po této době líh slijte a přidejte do něj višňovou šťávu. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Doneste do sklepa, kde nechte půl roku stát. Likér má výbornou chuť, je silný, višňově kořeněný se zajímavou rudočervenou barvou.

Višňový likér na francouzský způsob

Plně zralé višně, tekutý světlý med (melasa) dle chuti, kousek skořicové kůry (asi 5 cm), 1–2 hřebíčky, kousek kůry z citrónu a pomeranče (velikosti nehtu), čistá vodka (40–50%)

Čisté, zdravé a plně zralé višně velmi opatrně vypeckujte tak, aby se neutrhly stopky, které zkraťte na polovičku. Potom višně nasypte do skleněné nádoby, zalijte vařící vodou a na několik minut nechte, hermeticky uzavřené, odstát. Až višně vychladnou, zalijte je vodkou, přidejte trochu medu a ostatní suroviny. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na teplé a tmavé místo na 3 měsíce. Po této době truňk slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a na půl roku jej doneste do sklepa dozrávat.

Višňová ratafia

1 kg hodně šťavnatých višní, 37,5 dkg cukru, 0,25 l čerstvé višňové šťávy, 0,5 l čisté vodky (45%)

Zdravé a plně dozrálé višně omyjte a nasypte do velké skleněné nebo kameninové nádoby, důkladně pomačkejte tak, abyste nepoškodili pecky, zalijte vodkou a šťávou a přidejte cukr. Míchejte tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí. Potom tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lah-

ví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Ratafia musí ještě 3–6 měsíců dozrávat.

Višňový truňk

0,5 l kompotu z tmavých višní, 25 dkg rozinek, kousek skořicové kůry asi 5 cm, 2–3 hřebíčky, 50 dkg cukru, 1 l horké vody, 1 l lihu (70%)

Cukr smíchejte s horkou vodou a šťávou z kompotu. Nalijte do skleněné nádoby, dolijte líh a řádně zamíchejte. Nakonec přidejte rozinky, hřebíčky, skořici a višně z kompotu i s peckami. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na 4–6 měsíců. Po této době vyndejte skořici. Truňk přeceďte a podávejte společně s višněmi a rozinkami. Užívejte po lžičkách.

Višňové víno podle starých receptur

Višňové víno se připravovalo následujícím způsobem:

Vezmi višně úplně dozrálé, zbav je stopek a pecek a rozmačkej v nádobě hliněné či skleněné. Nechej je rojit (fermentovat) 12 hodin, potom z nich přes šátek veškerou šťávu vymačkej. Tu do klidu odstav a až se pěna na povrchu vytvářet bude, odebírej ji lžící. Šťávu čistou pak slij do bečky nebo kastrolu, dodej na každý hrnec (1 hrnec = 4 l) cukru do moučky utlučeného funt jeden (asi 45 dkg) a nechej 7–8 dní rojit. Až tekutina čistá bude a kal na dno spadne, slij ji do lahví, zakorkuj a do studeného sklepa dones. Po 12 dnech víno k užívání vhodné jest.

Višňák

1,5 kg višní, tyčinka vanilky, 25 dkg cukru, 1,5 l vody, 0,5 l lihu

Plody vypeckujte a nasypte do skleněné nádoby. Přidejte vanilku, vychladlý sirup uvařený z vody a cukru a nakonec na-

lijte líh. Hermeticky uzavřete a postavte na slunné místo na 2–3 týdny. Po této době tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Višňák musí ve sklepě ještě půl roku dozrávat.

Přírodní višňovka jinak

Šťavnaté plody višně, čistá vodka (40–50%)

Zdravé, čisté a zralé višně zbavte stopek a rozložte v tenké vrstvě na slunce, aby povadly a lehce svraštěly. Potom je vložte do skleněné nádoby a zalijte vodkou tak, aby byly zcela potopeny. Hermeticky nádobu uzavřete a na 2 týdny ji postavte na teplé a slunné místo. Po této době vodku slijte a višně znovu zalijte vodkou. Opět uzavřete a odstavte na teplé a slunné místo na 2–3 dny. Znovu slijte a postup do třetice zopakujte. Potom všechny tři tekutiny slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Višňovka musí ještě půl roku dozrávat.

Vodka višňovka typu Kirsch

1 l višňové šťávy, 30 dkg cukru, 0,4 l převařené vody, 7,5 dkg vinného droždí

Teplou vodu smíchejte s višňovou šťávou, rozpusťte v ní cukr a přidejte droždí. Nechte fermentovat. Po jejím ukončení tekutinu předestilujte. Získaný alkohol je silný 60–70 %, proto jej rozřeďte převařenou a odstátou vodou v poměru 1 část alkoholu na 2 části vody. Vodku nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí vodka nejméně půl roku dozrávat. Podávejte chlazenou na 8–10° C.

Přírodní višňová vodka

2 l čisté višňové šťávy, čistá višňová šťáva na rozředění, půl hřebíčku, 0,8 l převařené vody, 60 dkg cukru, 15 g vinného droždí

Teplou vodu smíchejte s višňovou šťávou, rozpusťte v ní cukr, přidejte droždí a nechte fermentovat. Po ukončení fermentace tekutinu předestilujte. Získaný alkohol bude mít 60–70 %, proto jej rozřeďte čistou višňovou šťávou v poměru 1 část alkoholu na 2 části šťávy. Přidejte hřebíček a nechte 2 týdny stát. Potom tekutinu přeceďte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí vodka ještě půl roku dozrávat. Podávejte chlazenou na 10–12° C.

VOSKOVNÍK VŘESNA EVROPSKÁ *(Myrica gale)*

Je to rostlina, která se u nás prakticky nevyskytuje. Roste na kyselých, mokrých půdách a v léčitelství nemá žádné využití. Ve Skandinávii se využívá hlavně v kuchyni a také pro svou znamenitou vůni a barvu jako přísada při výrobě likérů. Voskovník, jako bylina, je hořký a antiseptický. Vůní připomíná vavřín (bobkový list). Listy voskovníku se v kuchyni používají jako přísada do polévek, při pečení masa a někdy také místo chmelu při vaření piva.

Skandinávský likér z voskovníku

50 dkg čerstvých listů voskovníku, 0,7 l čisté vodky (40%)

Čisté, zdravé a nepoškozené listy dejte do skleněné nádoby a zalijte vodkou. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na 24–36 hodin do tmavé a teplé místnosti. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Likér má příjemné aroma a jasnou barvu. Podávejte chlazený na pokojovou teplotu.

VRBA BÍLÁ *(Salix alba)*

Léčivé účinky má kůra, která mimo jiné obsahuje hořčiny, fenolové glykosidy (salicin, salikortin, fragilin, acetylosalicin, populin), glykosidy a fenol. Odvar z kůry je velmi účinný prostředek proti různým zápalům a horečce. Pomáhá při nachlazení, chřipce a angíně, velmi dobře vyvolává pocení.

Vrbový likér

5 g sušené suroviny z bílé vrby, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Surovinu dejte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a přidejte cukr. Hermeticky uzavřete a postavte na teplé a světlé místo. Každý den protřepte, aby se cukr dobře rozpustil. Po 4–5 týdnech tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte na chladném a tmavém místě.

YZOP LÉKAŘSKÝ *(Hyssopus officinalis)*

Surovina na léčiva se získává ze sušených listů Yzopu, které mimo jiné obsahují éterický olej (1%), z kterého získáváme hlavně flavonoidy, trojterpeny, fitosterol, cineol, pinen, kamfen. Odvar se používá při léčení poruch trávení, při nadměrné fermentaci střev, kataru žaludku a střev. Rovněž se používá k vykašlávání a léčí různé zdravotní problémy dutiny ústní. Také působí proti nadměrnému pocení. Lidová medicína doporučuje Yzop při kašli, zápalu plic, souchotinách a astmatu. Rovněž ulevuje při kataru, horečkách a při svalových bolestech.

Yzopový likér

5 g sušeného listí Yzopu, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Yzop vložte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a zasypte cukrem. Hermeticky uzavřete a dejte na teplé a světlé místo a denně protřepejte, aby se cukr důkladně rozpustil. Po 4–5 týdnech tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Skladujte na chladném a temném místě. Podávejte chlazený na 5–6° C.

ZÁZVOR LÉKAŘSKÝ *(Zingiber officinalis)*

Má léčivé účinky díky bakteriocidním vlastnostem a může být využit jako konzervační prostředek u některých potravin. Jeho užívání přináší dobré výsledky hlavně při poruchách trávení (hlavně tam, kde je časté zvracení), jako pomocný prostředek při léčení vleklých zánětů střev a proti pomočování. Je rovněž účinný proti plynatosti.

Dánská zázvorová kořalka

2–3 čerstvé a zdravé oddenky zázvoru, čistá vodka (40%)

Ze zázvoru odstraňte vrchní slupku a nakrájejte na co nejmenší kousky nebo na drobné a tenké plátky. Dejte do nádoby a zalijte vodkou, aby ho přikryla asi na 5 cm. Hermeticky uzavřete a nechte stát na tmavém a teplém místě a čas od času protřepejte. Po měsíci tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Kořalka je velmi pikantní a dokáže vnitřně zahřát. Pokud se vám zdá velmi silná, smíchejte ji s vodkou a nechte rozležet. Lze ji rovněž zjemnit medem.

Německá kořalka zázvorovo-bylinná

2–3 čerstvé oddenky zázvoru, špetka tymiánu, půl lžičky pelyňku, čistá vodka (40%)

Ze zázvoru odstraňte svrchní kůru a nakrájejte jej na drobné kostičky nebo na tenké plátky. Nasypte jej do nádoby, přidejte byliny a zalijte vodkou tak, aby jej přikryla na 5 cm. Hermeticky uzavřete a dejte na tmavé a teplé místo a čas od času protřepejte. Po měsíci tekutinu slijte a přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Kořalka má pikantní chuť a silné zahřívací účinky. Pokud je moc silná, můžete ji taktéž ředit vodkou a nechat chvíli rozležet.

Zázvorový likér I.

2,5 dkg mletého zázvoru, 5 g mletého kardamonu, 20 dkg cukru, 5 g vanilkového cukru, 0,5 l převařené vody, 1 l lihu (70%)

Zázvor a kardamon zalijte lihem ve skleněné nádobě, kterou hermeticky uzavřete a macerujte na teplém místě asi 1 měsíc. Po této době tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do horkého sirupu, uvařeného z vody a vanilkového a obyčejného cukru. Znovu přefiltrujte, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Likér musí nejméně 3 měsíce dozrávat. Má barvu světlé slámy, je průzračný a má vůni alkoholu s lehkým kořeněným nádechem. Chuť má ostrou. Podávejte chlazené na 10–12° C.

Zázvorový likér II.

7,5 g mletého zázvoru, 2,5 g sušené lebedy, 2,5 g mletého nového koření, 5 dkg cukru, 0,5 l převařené vody, 1 l lihu (70%)

Do nádoby s alkoholem přidejte bylinné ingredience a cukr, nalijte vodu, hermeticky uzavřete a postavte na 1 měsíc na

teplé místo. Po této době přefiltrujte kapalinu přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí likér ještě půl roku dozrávat. Má barvu světlého sena, je průzračný, s lehkou kořeněno-bylinnou vůní. Chuť má ostrou. Podávejte chlazené asi na 10° C.

ZEMĚŽLUČ HOŘKÁ, jinak CENTURIE OBECNÁ
(Erythraea centaurium, syn. Centauriumumbellatum, C, minus)

Hlavní surovinou je nať. Obsahuje např. hořčiny (erythrocentaurin a erythramin), stopové množství éterického oleje, flavonoidy, terpeny, minerální soli a další. Kvůli obsahu většího množství hořčin nať zeměžluče zlepšuje tvorbu žaludečních šťáv, vzbuzuje chuť k jídlu a podporuje zažívání. Pomáhá také proti žloutence, vysokém tlaku, anemii a jako blahodárný prostředek pro ženy v období menopauzy. Čaj z natě má velký vliv při hubení cizopasníků–parazitů v zažívacím traktu. Podobné uplatnění má likér.

Zeměžlučový likér

3 g sušené natě zeměžluče, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Nať vložte do skleněné nádoby, zalijte alkoholem a přidejte cukr. Nádobu hermeticky uzavřete a odstavte na teplé a světlé místo na 4–5 týdnů, protřepejte každý den, aby se rozpustil cukr. Po této době tekutinu slijte, přefiltrujte přes filtrační papír, rozlijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte na tmavém a chladném místě.

ZLATOBÝL OBECNÝ *(Solidago virgaaurea)*

Bylina tvořící rozvětvené, pevné a vznešené stonky, na kterých vyrůstají žilkovaté nebo žilkovatě-vejčité listy. Květy jsou drobné, zlatožluté a tvoří hrozny na konci stonku. Kvete v babím létě a na podzim. Hlavní surovinou pro léčiva jsou zelené stonky, obsahující aktivní biologické substance např. alkaloidy, cukry, saponiny, slizy, flavonoidy, třísloviny, hořké látky a éterický olej. Vršky těchto rostlin obsahují látky, které mají močopudné účinky. Vedle toho tato bylina stimuluje funkci ledvin a preventivně působí při zánětu ledvin a močového měchýře, ledvinových kamenech a potížích s prostatou. Kromě toho má léčivé účinky při silných průjmech, úplavici, můžeme ji částečně používat proti kašli, při astma, zánětu průdušek a zánětu močových cest.

Likér ze zlatobýlu

5 dkg sušeného zlatobýlu obecného, 0,75 l vody, 0,5 l lihu (96%)

Usušenou bylinu zlatobýlu zalijte vařící vodou a postavte na půl hodiny, až se bylina pořádně vylouhuje, přefiltrujte přes filtrační papír a do výluhu vlijte alkohol. Získaný truňk ještě jednou přefiltrujte přes filtrační papír a rozlijte do lahví.

ZUBROVKA VONNÁ jinak SLADKÁ TRÁVA *(Hierochloë odorata)*

Tráva dorůstající až 60 cm výšky. Listy má krátké, svazky rozvětvené se žlutohnědými klásky. Plodem zubrovky jsou zrna. Je to rostlina, kterou můžeme potkat jak v nížinách, tak i na loukách, ale také na slunečných, travnatých úbočích hor.

Listí a stébla zubrovky vydávají příjemnou kumaronovou vůni. Surovinou k upotřebení je listí. Podobnou rostlinou, která ale nevoní tak silně, je zubrovka (turowka) lesní (hierochloë australis). Rostlina se používá hlavně k výrobě vodky, která je charakteristická svou sladko-kořeněnou vůní.

Zubrovka

2 g trávy zubrovky vonné, 2 dkg cukru, 1 l čisté vodky (50%)

Trávu vložte do skleněné nádoby, zalijte vodkou a zasypte cukrem. Hermeticky nádobu uzavřete, postavte na teplé a světlé místo a každý den řádně protřepte, aby se cukr řádně rozpustil. Po 4–5 týdnech tekutinu přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte. Přechovávejte na chladném a tmavém místě. Podávejte chlazenou do 5–6° C.

ŽENŠEN KOREJSKÝ *(Panax ginseng)*

Je to rostlina, která je odedávna opředena spoustou tajemství. Je to dáno tím, že se vyskytuje poměrně vzácně a že se jí přisuzuje až magická léčebná schopnost. Rostlina je všeobecně uznávána jako velmi účinný lék v případě mnoha nemocí a její cena je díky vzácnému výskytu dost vysoká. Hlavním orgánem rostliny je centrální kořen, který se rozrůstá do různých tvarů, je masivní, barvy hnědobílé či žlutobílé. Vzdáleně svým tvarem připomíná lidskou postavu, což mu připisuje již zmíněnou, magickou moc. Původem výskytu ženšenu je Korea a také Čína, dále jihovýchodní Sibiř a také Japonsko. Hlavní surovinou je kořen, který obsahuje mimo jiné glukózu, vitamíny B1, B2 a C, éterický olej, pektiny, saponiny, částečně i tuky, škroby a také magnesium, železo, dras-

lík, vápník, sodík, síru, fosfor, bor, mangan a křemík. Z kořene ženšenu se vyrábí různé léky ve formě prášků, mastí, krémů, nálevů, vín a bonbónů. Doporučují se zejména osobám vyčerpaným jako prostředek povzbuzující a zvyšující odolnost organismu. Léky mají dvojí účinek, povzbuzují současně fyzicky i psychicky. Dále dokonale regulují trávící procesy, blahodárně působí na léčení prostaty, tuberkulózy plic, nemoci jater a ledvin. Připisují se mu i účinky povzbuzující sexuální apetit a to jak u mužů, tak i u žen. Ve formě mastí dokonale léčí různé rány, ve formě pleťové vody zase trudovitost a různé vyrážky.

Ženšenový likér

0,5 l (váhově) čerstvého kořene ženšenu, 1 l (váhově) lihu (96 %)

Čerstvý, nadrobno pokrájený kořen ženšenu nasypte do skleněné nádoby a zalijte lihem. Macerujte asi 3–4 týdny na teplém místě v hermeticky uzavřené nádobě. Po této době extrakt slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Užívejte 3x denně po 15–20 kapkách po dobu 1–3 měsíců.

Ruský ženšenový likér

1 dkg kořene ženšenu, 1 lžička tekutého světlého medu (melasa), 2 kuličky nového koření, 0,5 l čisté vodky (40–50 %)

Suroviny smíchejte a nalijte do skleněné nádoby a na týden odstavte. Po této době extrakt slijte, přefiltrujte přes filtrační papír a nalijte do lahví. Pijte maximálně 25 ml denně, nejlépe ihned po ránu.

ŽITO SETÉ *(Secale cereale)*

Žito je dobrým pokrmem energetickým a povzbuzujícím. Je užitečným prostředkem pro povzbuzení organismu, při anemii a otylosti. Obsahuje velké množství minerálních solí a vitamínů. Doporučuje se užívat 15–20 dní v odstupech 2–3 měsíců. Léčebná kůra může vypadat následovně:

Omytá zrna namočte na 24 hodin do vlahé vody, potom uložte do mělké nádoby s malým množstvím vody. Udržujte v nádobě stálou vlhkost, jednou denně propláchněte zrna čistou vodou. Po 2–4 dnech zrno vyklíčí. Užívejte jej 1–3 lžičky denně, zamíchané do pokrmu. Každý den musí být žito čerstvě naklíčené (...). Tato léčba se nedoporučuje osobám trpícím vysokým krevním tlakem! *(převzato z knihy „Léčení plody, ovocem a obilím“)*

Likér ze žita

1 l žitného vína, 80 dkg tekutého lipového medu (melasa), 3 g vanilkového cukru, 0,25 l vody, 0,25 l lihu (96%), 0,5 l rumu

Všechny suroviny smíchejte a důkladně promíchejte tak, aby se cukr úplně rozpustil. Potom přefiltrujte přes filtrační papír. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa, kde musí likér ještě 2–3 měsíce dozrávat.

Likér žito-jahodový

1 l žitného vína, 1 kg lesních jahod, 1 kg cukru, 3 g vanilkového cukru, 1 l vody, 1 l lihu (96%)

Úplně zralé a nepoškozené jahody omyjte, osušte a nasypte do skleněné nádoby a lehce pomačkejte. Přidejte víno a vanilkový cukr. Nádobu hermeticky uzavřete a postavte na 2 týdny na světlé a teplé místo. Po této době tekutinu slijte a pře-

filtrujte přes filtrační papír. Vychladlý sirup uvařený z cukru a vody smíchejte s lihem a získanou tekutinou. Odstavte vše ještě na týden, přefiltrujte přes filtrační papír, nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a odneste do sklepa, kde likér musí ještě 3 měsíce dozrávat.

Víno ze žita

2 kg žitného zrna, 5 dkg kyseliny citrónové, 3 kg cukru, 11 l vody, 2–3 g vinného droždí typu „Tokaj"

Čistá a zdravá žitná zrna rychle opláchněte pod tekoucí vodou, prohlédněte je a nasypte do skleněné, keramické nebo dřevěné nádoby. Zalijte jedním litrem převařené vody, ve které jste nechali rozpustit kyselinu citrónovou. Nádobu hermeticky uzavřete a nechte 5 hodin stát. Po této době zalijte zrna studeným sirupem, uvařeným ze zbytku vody a cukru. Přidejte droždí a nechte fermentovat. Po ukončení fermentace víno slijte a počkejte, až se úplně vyčistí. Nalijte do lahví, zazátkujte a zavoskujte a doneste do sklepa. Víno musí zhruba 1 rok dozrávat.


PITÍ
ůsobivých barev
ronikavých vůní
lné chuti



Hroznové víno bílé



Hroznové víno červené



Rybízové víno



Jablečné víno



Šípkové víno



Růžový sirup



Malinový likér



Osružinový likér



Medovina



Pruský med



Dánská pepřovka



Aroniový likér



Vaječný likér



Ananasovka



Líker z růží